



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

3 3433 00354000 6

(Chabrol)

STATISTIQUE

DE L'ANCIEN

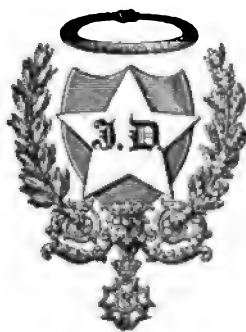
DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

NEW YORK
PUBLIC
LIBRARY

NOY WON
2189
VIA 281

STATISTIQUE
DES PROVINCES
DE
SAVONE, D'ONEILLE, D'ACQUI,
ET DE
PARTIE DE LA PROVINCE DE MONDOVI,
FORMANT
L'ANCIEN DÉPARTEMENT DE MONTENOÏTE
PAR LE COMTE DE CHABROL DE VOLVIC,
CONSEILLER D'ÉTAT, PRÉFET DE LA SEINE.

TOME SECOND.



PARIS,
IMPRIMERIE DE JULES DIDOT AÎNÉ, IMPRIMEUR DU ROI,

RUE DU PONT-DE-LODI, N° 6.

1824.

MOY WEN
JIAN
YUAN

STATISTIQUE

DE L'ANCIEN

DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

CHAPITRE TROISIÈME.

HISTOIRE ET ADMINISTRATION.

NOTICE HISTORIQUE

SUR LE DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

LES pays qui composent le département de Montenotte étoient anciennement habités par les Liguriens. L'origine de ces peuples est incertaine, quelles que soient les opinions des savants qui se sont occupés de cette recherche. Un passage de Plutarque sembleroit pourtant devoir éclaircir cette question : les Liguriens, au moment de livrer une bataille, se déclarèrent d'une même origine que les Ambrons, peuple helvétique, qui fit la guerre avec les Cimbres contre les Romains (1). *Sed in numerum arma pulsantes salientesque, suum subindè nomen Ambrones inclamabant. Primi Italorum contra eos descendentes Ligures cùm eorum vociferationem percepissent*

(1) PLUT. in Mario ; traduct. de XILANDER interprète, pag. 56.

ipsi quoque Ambrones mutuo conclamarunt; id enim nomen sibi originis suæ, et gentis ratione Ligures vindicant. Il faudroit donc rechercher l'origine des Ambrons; l'histoire ne nous apprend rien de certain à cet égard. Plusieurs écrivains d'un mérite distingué les prétendent Celto-Gaulois, descendus des Alpes-Maritimes pour peupler l'Italie (1); d'autres des Celto-Cimbres, descendus des Alpes-Rhétiques; d'autres enfin des Celto-Illyriens, venus de la Croatie et de la Liburnie par les Alpes-Carniques et par le mont Odra. Ce qu'il y a de certain, c'est que les Liguriens (2) habitoient l'Italie depuis un temps très reculé, qu'ils occupoient aussi une partie de la Gaule; mais l'on ne peut décider quelle étoit leur première patrie (3). C'est l'avis de Denys d'Halicarnasse, un des historiens dont la critique est le moins suspecte. *Ligures multas Italiæ partes habitant; Galliæ etiam quasdam incolunt; utra autem sit eorum patria incertum est* (4).

L'ancienne Ligurie, après l'invasion des Gaulois, des Cenomans, des Salluviens, des Boïens, et des Senones en Italie, étoit, d'après Polybe (5), bornée au nord par le Pô, à l'ouest par les Alpes et le Var, au sud par la mer, à l'est au-delà de l'Apennin par la Trebbia, et en-deçà par l'Arno y compris la ville de Pise, bâtie dans les pays liguriens d'après Trogue-Pompée.

Les Liguriens qui ont habité cette contrée étoient partagés en plusieurs peuplades, qui avoient leurs noms particuliers. Les plus célèbres, dont il est fait mention par les historiens et géographes, sont les Ingauniens, qui ont donné leur nom à Albenga, appelée *Albingaunum*. Les Épanteriens devoient habiter à peu de distance d'Albenga, mais plus près de la montagne; ils étoient désignés par Tite-Live (6) sous le nom d'*Epanterii Montani*. Les Sabatiens (7) dont la capitale étoit Savone, appelée indistinctement *Savo*,

(1) PELLONTIER, Histoire des Celtes.

(2) TONSO, *Origine dei Liguri*.

(3) POMPONIUS MELA; parlant des Étrusques, dit qu'ils étoient les peuples les plus anciens de l'Italie, *exceptis Liguribus*.

(4) DIONYSIUS HALIC. *Antiq. rom. lib. I.*

(5) POLYBE, liv. III; JUSTINIUS, in *Hist. frag. Pomp. lib. XX*.

(6) TITE-LIVE, liv. XXVIII.

(7) STRABON, *Geog. lib. IV. Discorso d' Ascanio Poesia al Mansini sa i vadi Sabazi*. Un passage

Sabata, *Vada-Sabatia*, et *Vada-Sabatorum*, et les Statiellates, peuple belliqueux qui habitoit une vaste étendue de terrain sur le revers septentrional des Apennins. Leur ville principale étoit *Caristum*, qui fut rasée par M. Popilius Lænas, l'an de Rome 581 (1). Quelles que soient les conjectures des savants pour déterminer l'endroit où étoit bâtie la ville de *Caristum*, dont il ne reste plus de vestiges, l'opinion la plus générale est qu'elle étoit située dans le lieu même où l'on a fondé depuis la ville d'Acqui, appelée du nom des habitants de cette contrée, *Acquæ Statiellæ*, et *Acquæ Statiellorum*.

Dans la division qu'Auguste fit de l'Italie en onze régions, la Ligurie seule composoit la neuvième (2). Les limites qui lui ont été fixées à cette époque sont le Var, le Pô, la mer Ligustique, et la Magra. L'empereur Constantin (3) ayant partagé l'Italie en dix-sept provinces, la Ligurie, érigée en province consulaire, eut des bornes plus étendues, savoir : à l'ouest les Alpes-Maritimes, Cottiennes, et Grayes; au nord les Apennins; à l'est l'Adda; au sud la mer.

Sous l'empereur Justinien, après la destruction du royaume des Goths en Italie, cette province fut divisée en deux; l'une appelée des Alpes-Cottiennes, l'autre de l'Apennin (4). Les pays qui composent le département étoient compris dans la première; cette dénomination lui resta jusqu'à la fin du huitième siècle.

Lorsque les nations barbares du nord envahirent l'empire romain, et que les Alains, les Vandales, les Huns, et les Goths, assujettirent l'Italie, ces pays éprouvèrent le sort du reste de la presqu'île italique.

L'on commençoit à peine à jouir de quelque tranquillité, quand le roi Théodoric fondit sur l'Italie avec une armée d'Ostrogoths. Pendant

de Strabon paroît même indiquer que les Ingauniens étoient une colonie des Sabates ou Sabatiens; voyez TONSO, *Origine dei Liguri*, cap. X, pag. 210.

(1) TITE-LIVE, *Dec. V, lib. I*.

(2) PLINIUS, *Hist. nat. lib. III, cap. 5, v. 45*; CLUVERIUS, *Introd. Geogr. lib. III, cap. 22*.

(3) ODERICO, *Lettere Ligustiche, Lett. VIII, pag. 69*.

(4) *Italica provincia Alpes Cottiae in hac aquis ubi aquæ calidæ sunt Tortona, et Monasterium Bobbiam, Genæa quoque et Savona civitates habentur*. PAUL DIACRE, *Hist. des long. lib. II, cap. 15*.

qu'Édouard, qui venoit de fonder le royaume d'Italie s'opposoit aux efforts de ce nouvel agresseur, les Bourguignons, sous la conduite de leur roi Gondebaud, descendirent des Alpes, inondèrent la Ligurie, saccagèrent les villes, ravagèrent les campagnes, et emmenèrent les habitants prisonniers. Ces contrées ne paroissent plus qu'un désert. Ce ne fut qu'après la conquête de Ravenne que Frédéric obtint du roi Gondebaud la restitution ou la rançon des prisonniers faits dans son incursion en Ligurie (1).

La guerre qui s'alluma quelque temps après entre l'empereur grec et les successeurs de Frédéric exposa ces pays à de nouvelles calamités. Enfin, après que la puissance des Goths fut anéantie, en 554, dans l'Italie, la Ligurie retourna sous l'obéissance des empereurs romains. Le calme ne fut toutefois que momentané. En 568, les Longobards, conduits par Albain, désolèrent la Ligurie. Les villes maritimes de cette province furent les seules, d'après le témoignage de Paul Diacre, qui ne cédèrent point à la loi de ce conquérant. Le barbare Rotaric, chef de la même nation, fut plus heureux : il se jeta, en 641, avec une armée nombreuse sur les villes de la côte, depuis Luni jusqu'aux frontières de la France, avec une telle fureur, que toutes ces villes, entre autres Gènes, Savone, Varigotti, Albenga, furent totalement détruites. *De imperio auferens vastat, rumpit incendio civitates, populum diripit, spoliât et captivitate condemnât, murosque earum usque ad fundamenta destruens, vicos has civitates nominari precepit* (2).

Rodobert, ayant succédé au trône de son père Rotaric, permit aux habitants de la Ligurie de retourner dans leur pays et de reconstruire leurs villes, où, d'après les constitutions du royaume, le souverain envoyoit des sages pour administrer en son nom la justice (3).

Les victoires de Charlemagne sur les Longobards, dont il détruisit le pouvoir en Italie, par la prise de Pavie et de Didier leur dernier roi, en 774 ; la sagesse de ses lois, l'empressement qu'il mit à relever ces peuples de l'avi-

(1) MURATORI, *Annal. Itali.*

(2) FREDEGARIUS, Appendice à Grégoire de Tours.

(3) Les gouverneurs des villes, qui, sous les empereurs francs, ont été dans la suite appelés comtes, étoient appelés sages par les Longobards. MURATORI, *Antich. Ital. Dis. VI.*

lissement et de l'ignorance où les avoit plongés l'administration barbare des rois lombards et les malheurs des siècles passés, ramenèrent dans ces contrées des jours plus heureux. Des comtes furent préposés par l'empereur au gouvernement des villes principales ; ils exerçoient leur juridiction sur les terres dépendantes de leur comté. On ne trouve mention d'autres comtes que ceux des villes d'Acqui, d'Albenga, et de Savone. Comme ils étoient chargés non seulement du gouvernement politique et militaire, mais encore de l'administration de la justice, ils devoient, lorsqu'il y avoit des affaires d'importance à juger, appeler auprès d'eux des docteurs de lois nommés par les habitants, et ne prononcer que d'après leur avis. Dans les terres et châteaux dépendants du comté, il y avoit des juges inférieurs, appelés *sculdasci* (1), qui jugeoient en dernier ressort, sans appel au comte.

Le calme inaltérable, dont ces contrées avoient joui pendant plus d'un siècle à l'ombre des lauriers de Charlemagne et sous le gouvernement paisible de ses successeurs, fut troublé par la mort de Charles-le-Gros, le dernier de la dynastie carlovingienne, arrivée en 888. La couronne d'Italie fut disputée, les armes à la main, par Guido, duc de Spolette, et Berengaire, duc de Frioli. Les comtes, s'arrogeant un pouvoir absolu sur les provinces qui leur avoient été confiées, vexoient impunément les peuples. Les lois et la justice étoient également violées ; la plus grande corruption s'introduisit dans les mœurs ; la licence effrénée du clergé ajoutoit à la démoralisation publique ; tout enfin présageoit dans ces pays, comme dans toute l'Italie, un siècle d'ignorance, de vices, et de misère (2).

En même temps les Sarrasins, déjà maîtres de la Sicile et de la Calabre, étoient devenus les tyrans de la Méditerranée. Ils faisoient des incursions et des tentatives fréquentes sur la côte. Les villes maritimes essuyèrent les plus grands malheurs de la part de ces barbares. Ils étoient parvenus à s'établir à Frassinetto, aux confins de la Provence. En 905, et suivant d'autres en 935, une horde de ces brigands pénétra jusque dans le comté d'Acqui. Dans son

(1) Dans PAUL DIACRE, de *Gest. lang. lib. VI, cap. 4*, on lit : *Rector illius loci quem Sculdahis lingua propria dicunt*.

(2) MURATORI, *Annal. Ital.*

incursion elle détruisit une abbaye de Bénédictins (1) existant dans un lieu appelé Visio-Vallis, que l'on croit être la commune qui s'appelle actuellement Guisvalla. La ville d'Acqui fut pillée, et par-tout où ces brigands passèrent ils répandirent la terreur et la désolation. Ils revinrent quelques années après, mais les habitants, qui s'étoient préparés à une bonne défense, les battirent complètement, et en firent un horrible carnage.

Tous ces désastres avoient dépeuplé tellement ce pays, que l'empereur Othon I^{er}, dans le don (2) qu'il fit, par acte passé à Ravenne le 21 mars 967, à Alérame, marquis, et à ses héritiers, de plusieurs cours (3) situées entre des rivières du Tanaro et d'Orba jusqu'à la mer, déclare que les cours énoncées dans l'acte de donation étoient dans des lieux déserts. En voici le texte : *Omnes illas cortes in desertis locis consistentes à flumine Tanari usque ad flumen Orbam et ad litus maris, quarum nomina hæc sunt*, etc., etc.

Plusieurs écrivains ont prétendu voir dans cette charte le titre d'institution du marquisat de Montferrat (4); d'autres cependant ont cru qu'il ne s'agissoit que d'une donation de biens purement allodiaux; d'autres enfin, qu'en vertu de cet acte, le marquis Alérame et ses descendants avoient le droit d'aliéner, échanger et disposer à leur gré, non seulement de tous les biens et droits seigneuriaux qu'ils possédoient entre lesdits confins, mais encore de tous ceux que le marquis d'Alérame avoit acquis dans les comtés

(1) Il est fait mention de la destruction de cette abbaye dans la charte de fondation de l'abbaye de Saint-Quintin de Spigno, datée de 991, dont il sera parlé à l'article des *Monuments du moyen âge*.

(2) Cette charte de donation est rapportée en entier par Benvenuto Giorgio dans son *Histoire de Montferrat*.

(3) Cours, corte, dans le moyen âge, signifioit la réunion de plusieurs biens avec un château. Dans ce temps plusieurs communes étoient appelées cours.

(4) Les anciens marquis étoient des princes importants et des gouverneurs perpétuels de quelques provinces frontières, Marche, Marchea, ou Marcke, mot allemand qui signifioit les confins d'un état: *foris marcham nemo mancipia vendat*. D'après ce qu'on lit dans un capitulaire de Charlemagne de 779, rapporté par Baluze, « les ducs ou comtes, qui sous les empereurs « francs ou allemands étoient chargés de la défense des confins du royaume d'Italie, ont commencé dans le neuvième siècle à être appelés, *Marchiones, Marchenses, Marchisi*; » V. MURATORI, Ann. d'Ital. VI.

d'Acqui, de Savone, d'Asti, de Montferrat, de Turin, de Verceil, de Parme, de Crémone, de Bergame, et dans toute l'étendue du royaume d'Italie.

Quoi qu'il en soit, il existe des titres (1) où il est fait mention de la Marche de Savone en 1004, ce qui prouve que les biens énoncés dans l'acte de donation avoient été bientôt partagés entre les descendants d'Alérame; conformément aux dispositions de la charte de 967.

Les villes d'Acqui et d'Albenga sont les seules qui soient demeurées exemptes de la seigneurie immédiate des marquis. Elles avoient leurs comtes qui relevoient directement de l'empereur. Quelque temps après la donation faite à Alérame, Othon I^{er} priva le comte d'Acqui de la juridiction sur cette ville et l'accorda à l'évêque. Il n'est pas rare de voir à cette époque dans l'Italie des évêques revêtus du titre de comtes de la ville où étoit le siège épiscopal. Les archevêques de Milan, dans le dixième siècle, ont été des premiers à jouir de cette prérogative.

L'évêque de Savone obtint, en 998, de l'empereur Othon beaucoup de privilèges et la seigneurie de plusieurs terres et châteaux; avec le titre de comte de la ville de Savone, sans préjudice cependant des droits des marquis (2). Quant à la ville d'Albenga, il est à présumer que son exemption de la juridiction de ces seigneurs étoit due à d'autres causes, quoiqu'il n'ait été trouvé jusqu'ici aucun document qui le prouve (3). Néanmoins, malgré la dépendance des marquis, des comtes, ou des évêques, les villes et les communes principales se régissoient dès le commencement du onzième siècle par leurs statuts particuliers. Dans les siècles suivants elles firent des traités avec d'autres villes et seigneurs, et avec leurs propres marquis; la ville de Savone contracta alliance avec celle de Gênes en 1155, avec la commune de Sestri en 1177, avec le marquis Henri Guercio en 1179, avec la ville d'Albenga en

(1) Placite, ou arrêt rendu par Guillaume et Aubert, marquis, dans le lieu de Vado l'an 1004; aux archives de la ville de Savone.

(2) *Verum Savonensis pæsul Mediolanensi archiepiscopo semper subiectus fuit, ipse vero munere imperatorio per diplomata plura firmato, princeps comesque Savonensis civitatis.* UGHETTI, *Italia sacra*.

(3) Quoique Albenga ne fût point sous la dépendance directe des marquis, dans la convention passée avec la ville de Savone en 1183, le territoire sur lequel s'étendoit la juridiction d'Albenga est désigné par le nom de *Marchéa*, dénomination qui étoit propre à tous les pays de frontière.

1183; de semblables traités existèrent entre la ville d'Acqui et le marquis Boniface de Montferrat en 1180, entre la ville de Gênes et celle d'Albenga en 1179.

La mort du deuxième Othon avoit donné lieu, sur la fin du dixième siècle, à un interrègne de six ans dans le royaume d'Italie. Les villes qui avoient jusqu'à cette époque obéi avec une soumission profonde aux marquis, comtes, et autres ministres de l'empereur et roi, qui nommoient les magistrats, administroient la justice et commandoient les forces militaires, commencèrent à former le projet de se régir en communes. Leurs efforts étoient contrariés par les marquis et comtes jaloux de leur autorité. Savone cependant parvint, en 1014, à obtenir de l'empereur Henri II, par le crédit de l'impératrice qui avoit en voyageant traversé cette ville, un privilège (1) qui accordoit aux habitants la faculté de nommer un conseil de notables pour l'administration des intérêts de la communauté, avec le droit de choisir et de déléguer les magistrats qu'ils jugeroient nécessaires : c'étoit le premier pas que l'on faisoit, dans ces pays, vers l'indépendance. L'exemple de plusieurs villes de la Lombardie qui, ne voulant plus être gouvernées par les marquis, comtes, etc., usurpoient dans le commencement du douzième siècle l'autorité publique, et nommoient leurs magistrats, fut imité dans ces contrées. Les habitants d'Acqui se révoltèrent contre la juridiction temporelle de leur évêque qui en avoit été investi par diplôme impérial du 30 juin 1116. La ville d'Albenga en usa de même, chaque ville nomma ses consuls; et, à l'imitation des villes principales, d'autres terres commencèrent à cette époque à s'ériger en communes, à nommer leurs consuls et autres magistrats, sauf la fidélité à l'empereur (2).

Le marquis Boniface de Savone, seigneur de la plupart des pays compris maintenant dans les arrondissements de Savone, Céva et Port-Maurice (ceux compris dans l'arrondissement d'Acqui étant passés aux marquis de Montferrat descendants de la même tige que ceux de Savone) ne pouvoit dans ce moment porter son attention sur ce qui se passoit dans les

(1) V. Archives de la ville de Savone. (2) MURATORI, *Ant. Ital.* Dis 45.

terres de sa juridiction. Il étoit occupé de moyens de défense et de préparatifs militaires contre Humbert, deuxième fils d'Amédée I^{er} de Savoie (1), qui lui avoit déclaré la guerre, à cause de ses prétentions au marquisat de Suze, lors de la mort d'Adalasie, comtesse de Turin et dernière marquise de Suze (2). Le succès ne répondit point aux vœux du marquis Boniface : il se retira dans son château de Laurette, où, voyant approcher la fin de ses jours, il fit en 1125 son testament daté du 5 octobre de cette année (3). Par cet acte il institua héritiers de tous ses biens, Mainfroid, Guillaume, Hugues, Anselme, Henri, Boniface, et Othon ses enfants; et il priva de la succession Boniface d'Incisa, son autre fils, pour avoir pris les armes contre lui, l'avoir emprisonné et lui avoir enlevé les châteaux de Montéchiaro, Montaldo, et Boves. Les sept enfants de Boniface, nommés ci-dessus, par l'acte du 22 décembre 1142 (4), vinrent au partage de la succession paternelle. Mainfroid eut Saluces et ses dépendances; Guillaume, Busca, Coni avec plusieurs terres et chapelles situées entre les rivières de Sesia et Stura; Hugues et Anselme eurent Clavesana, Dogliani, Salicetto, Cengio, Bormida, les château et bourg de Millesimo, le territoire de Cairo Transbormide, Caretto, et Vignale avec les villages de Pornassio, Cesio, Pieve, d'Armo Castel-Nuovo, Castel-Vecchio, Balestrino et Zucarello, à condition de céder à Henri, ainsi que l'avoient fait Mainfroid, Boniface, et Othon, les droits et possessions sur le territoire de Ventimiglia, Albenga, et Arrensano; Anselme eut de plus Ceva avec toutes les terres comprises dans cet arrondissement jusqu'au sommet des Alpes; Boniface, Cortemiglia et dépendances; Henri, Savone, Vado, Quigliano, Segno, Orco, Noli, Carcare; enfin Othon eut le comté de Laurette (5). La première investiture

(1) *Humbertus, Adalasie nepos, ut integrum sibi servaret imperium Sabaudia egressus, transgressusque montibus, Italiam venit initoque cum Astensibus foedere Bonifacio Marchioni bellum indixit.* Chap. ul. pag. 93, cité par Celavo, Diss. sur l'inscription de Ferrania.

(2) Cette Adalasie est la même qui est nommée dans l'inscription de Ferrania; voyez l'article Monuments du moyen âge.

(3) Ce testament est rapporté entièrement par Moriando, *Monumenta acquensia*, n° 47, page 320.

(4) Id. n° 1, pag. 34.

(5) On a omis d'énoncer une quantité de terres, dont la situation est maintenant inconnue, mais qui doivent être comprises dans le voisinage et dépendances de celles qui ont été désignées.

du marquisat de Savone fut faite à Henri par l'empereur Frédéric I^{er}, dans un diplôme du 10 juin 1162.

L'influence des marquis dans l'administration des communes diminuoit de plus en plus. Les partages successifs de leurs terres affaiblissoient leur puissance. Les peuples d'ailleurs manifestaient généralement des dispositions à secouer entièrement le joug. Beaucoup de seigneurs prévirent le coup dont ils étoient menacés. Les plus adroits tirèrent parti de ces dispositions; ils aliénoient pour des sommes plus ou moins considérables leurs droits et leurs possessions.

Enfin la ville de Savone en 1191, et celle de Noli en 1193, rachetèrent entièrement des marquis de Caretto leur liberté. Elles s'érigèrent en républiques indépendantes. L'empereur Henri VI, se trouvant en 1191 à Pontedafféo, Savone envoya un de ses consuls pour se mettre sous sa protection et lui prêter au nom de la ville le serment de fidélité. Cette ville fut acceptée comme fief de l'empire, investie de la propriété et juridiction de tout ce qu'elle avoit acquis de ces marquis, et libérée de toute espèce de dépendance de ses seigneurs.

Les villes libres de l'Italie cherchoient toujours à étendre leur juridiction. En conséquence Savone et Albenga ne négligèrent aucune occasion d'acheter des marquis de Ponzzone (1), des Bosco, des moines (2) bénédictins, et autres petits seigneurs, les terres et châteaux qu'ils possédoient dans leur voisinage.

Cependant la ville de Gênes qui songeoit toujours à s'emparer de la Ligurie, mettoit tous ses soins à empêcher l'aggrandissement de ces villes. Elle fit des acquisitions considérables des marquis de Clavesana, de Carretto, de Bosco, et des comtes de Languiglia. Elle acheta des premiers en 1228, les communes de Diano, Port-Maurice et Andora; des marquis de Carretto en 1286 la commune de la Pieve; des comtes de Languiglia

(1) Les marquis de Bosco et de Ponzzone descendoient d'Alérame, ainsi que ceux de Savone.

(2) Il existoit en Italie plusieurs abbâyes et couvents qui possédoient des terres et des châteaux sur lesquels ils exerçoient des droits seigneuriaux, et dont ils recevoient l'investiture directement de l'empereur.

en 1182 tout le comté de ce nom, Bosco, Maro, Castellaro, Pompejana, et autres terres et hameaux; des marquis de Bosco en 1293 tout ce qu'ils possédoient depuis Voltri jusqu'à Celle vers le versant méridional des Apennins jusqu'à la mer. Dans la plupart de ces acquisitions, la ville de Gênes ne se réservoir d'ordinaire que la haute souveraineté; elle laissoit aux communes, qui avoient déjà secoué en partie le joug de leur seigneur, la faculté de se régir avec leurs lois municipales; elle faisoit avec ces communes des traités par lesquels elles s'obligeoient de nommer un citoyen de Gênes pour exercer les fonctions de podesta, ou juge civil et criminel, ainsi que de fournir en temps de guerre un nombre d'hommes déterminé, pour l'armement tant de terre que de mer (1).

Cependant l'ambition toujours croissante de cette ville, dont les forces et la puissance augmentoient en raison de son commerce et des établissements qu'elle venoit de fonder dans le Levant sur les côtes de la mer Noire, ne pouvoit supporter que des villes de la Ligurie osassent se croire indépendantes. Elle cherchoit toujours à rendre les conventions plus onéreuses et indiquoit assez par là le desir et l'intention de maîtriser en souveraine absolue toute la Ligurie; par cela même elle indisposoit tous les habitants. Les villes de Savone et d'Albenga sur-tout desiroient vivement l'occasion de se soustraire à une domination qui ne tendoit à rien moins qu'à l'anéantissement de leur commerce; l'occasion se trouva favorable en 1226. L'empereur Frédéric II ayant convoqué à Crémone une assemblée de princes et autres seigneurs de l'empire, Savone y envoya, en vertu de la protection que ce prince lui avoit accordée, des députés auxquels l'empereur montra une faveur qui alarma les Gênois. Son intention étoit d'affranchir entièrement cette ville de la dépendance de celle de Gênes. Le marquis Henri de Caretto étoit l'agent et l'auteur de ce projet. Il avoit proposé de mettre Savone sous la puissance de Henri, comte de Savoie. Les habitants de Savone cédèrent à sa proposition; il lui fut facile ensuite d'entraîner dans le même parti la ville d'Albenga (2).

(1) GIUSTINIANI, *Annali di Genova*.

(2) GIUSTINIANI, MURATORI, *Annali*.

Gênes alors songea à prévenir les résultats d'une scission, qui auroit amené pour elle la perte entière des pays situés dans la rivière occidentale. Elle mit sur pied une armée nombreuse avec un train considérable de machines de guerre pour faire le siège de Savone. Malgré tous les efforts des habitants, la prévoyance et les soins du comte Thomas, de Savoie, et du marquis de Caretto, la ville ne put tenir contre les forces supérieures de l'armée génoise. En 1227, vers la fin du mois de mai, elle se rendit. Albenga suivit, quelques jours après, son exemple. Cette victoire, qui assuroit à la ville de Gênes la domination sur la Ligurie, fut célébrée par des fêtes publiques. De nouvelles conventions furent passées entre ces deux villes et celles de Gênes, en sorte qu'on ne put dire qu'elles étoient sujettes de cette république. Son influence et sa juridiction cependant étoient portées à un tel point que, depuis cette époque, tous les pays de la Ligurie maritime lui furent soumis. S'il restoit quelques seigneurs qui possédassent des terres à titre de fief, tels que les marquis de Carretto à Finale, ils avoient, ainsi que les autres communes, passé des conventions avec les Génois qui leur faisoient la guerre toutes les fois qu'ils cherchoient à s'écarter des conditions établies.

Un moyen d'affermir encore et d'étendre leur puissance fut la vente que le pape Urbain VI fit à la ville de Gênes, en 1385, pour le prix de 60,000 florins, de plusieurs châteaux et communes appartenant aux évêques d'Albenga, de Noli, et de Savone.

Par cet acte, passé à Gênes le 17 décembre 1385, le pape cède à la république la propriété et la souveraineté absolues sur le château de Borgo della Pietra et ses dépendances, Borgio, Verrezzi, Toirano, Boissano, et plusieurs terres qui dépendoient des propriétés de l'évêque d'Albenga, les châteaux et communes appartenant à l'évêque de Noli, les châteaux et commune de Spotorno, les terres de la commune de Vado et une partie de celle de Quigliano dépendant de l'évêque de Savone.

Dans la suite tous les pays maritimes du Ponent, composant actuellement les arrondissements de Savone et de Port-Maurice, ont suivi les chances et les vicissitudes qu'a éprouvées la ville de Gênes. Les factions de l'Italie répandirent dans ces pays leur funeste influence. Albenga et Savone

profitoient toujours des dissensions qui déchiroient la ville de Gênes pour donner asile ou secours au parti foible lorsqu'il étoit chassé.

A cette époque plusieurs familles génoises des plus marquantes s'établirent dans ces deux villes. Les guerres et les ravages occasionés par ces factions pourroient figurer dans l'histoire des siècles les plus barbares.

Le quinzième et le commencement du seizième siècle furent témoins de toutes les horreurs qui se commirent, après quoi ces pays se soumirent aux ducs Sforce de Milan et aux rois de France Charles VIII, Louis XI, et François I^{er}. Ces princes ont toujours regardé Savone comme un point très important à cause de son port, de sa position avantageuse, et de la facilité de ses communications. Leur intention a été même de rendre cette ville florissante, pour balancer la puissance de Gênes, devenue trop fière de ses richesses et de son commerce. Les historiens s'accordent à attribuer à ce motif seul, la conduite politique de l'amiral André Doria, qui quitta le service du roi de France pour passer à celui de son ennemi Charles V.

En 1528 les résultats des événements politiques qui venoient de se passer en Italie mirent la ville de Gênes en état de rétablir son indépendance sur de nouvelles bases. Ses premiers soins furent la conquête de Savone. Le comte Philippe Doria et les meilleurs capitaines de cette république la dirigèrent : Savone fut assiégée par mer et par terre. M. de la Morette, qui commandoit la place au nom de François I^{er}, n'ayant qu'une garnison très foible, après avoir attendu inutilement le secours de François de Bourbon et du comte Saint-Paul qui se trouvoient en Lombardie, se vit enfin réduit à la nécessité de capituler. La ville fut cédée aux généraux génois le 29 du mois d'octobre. La conquête de cette ville assuroit à Gênes la souveraineté et la paisible possession de la Ligurie occidentale, malgré les droits seigneuriaux des princes Doria sur Loano et la vallée d'Oneille, et ceux de la branche des marquis de Caretto (1) sur Finale où ils faisoient leur résidence.

(1) Le marquis Henri Quercio, qui fut investi du marquisat de Savone en 1162, eut deux enfants, Henri et Othon. Henri eut, dans la succession de son père, Perti, Pia, Orco et Liass, dépendances qui comprenoient Finale. Othon garda pour lui Savone qu'il aliéna en 1191.

La principauté d'Onelle cependant passa en 1579 des mains du prince Doria dans celles du duc de Savoie. Le marquis Alphonse de Carretto, chassé de Final par les habitants, à cause de sa tyrannie, céda, en 1591, à Philippe II, roi d'Espagne, tous ses droits sur le marquisat de Finale. Le duché de Milan passa entre les mains de l'empereur et fut enfin vendu en 1713 à la république de Gênes (1); Loano fut cédé avec quelques autres fiefs impériaux, par l'empereur Charles VI, au roi de Sardaigne qui l'a possédé jusqu'à ces derniers temps. En 1801, la principauté d'Onelle et la ville de Loano furent cédés par la France à la république de Gênes.

Telle étoit la situation politique des arrondissements maritimes à l'époque de leur réunion à la France. Les arrondissements méditerranéens ont éprouvé aussi leurs vicissitudes; elles n'ont pas été cependant aussi importantes et aussi multipliées que celles des pays liguriens.

L'arrondissement de Ceva fut divisé d'abord en différents comtés. Son territoire étoit presque entièrement compris dans les dépendances d'Alba dont la juridiction s'étendoit jusqu'aux sources du Tanaro.

La célèbre donation d'Othon I^{er} au marquis Alérame le fit passer sous la domination de ce seigneur et de ses descendants. Les marquis de Ceva ne sont connus qu'après le partage de la succession paternelle que firent entre eux en 1142 les sept enfants de Boniface, marquis de Savone.

Anselme, à qui ces pays tombèrent en partage, prit le premier le nom de marquis de Ceva, qui en étoit la capitale et où il établit sa résidence. Ses successeurs s'occupèrent dans la suite d'aggrandir leur domination. Ils se rendirent célèbres dans le douzième siècle et le siècle suivant. Non seulement ils entreprirent des guerres heureuses contre leurs voisins, mais ils luttèrent long-temps contre la puissance naissante des ducs de Savoie. En 1378, les marquis furent contraints à prêter foi et hommage au duc Amé-

(1) L'empereur Charles VI se trouvoit épuisé d'argent à cause de la guerre qu'il devoit soutenir contre les forces supérieures de la France. Soit que ses ministres en eussent fait la proposition, ou que la république de Gênes l'eût demandé, il résolut de lui rendre le marquisat de Finale. Le contrat en a été passé le 20 août 1713, et le prix stipulé de la somme de 1,200,000 piastres de cinq livres monnoie de Gênes chacune, ce qui revient à 5,000,000 de francs.

dée VI, dit le Vert. En 1414, André VII joignit à ses titres celui de marquis de Céva. Les anciens marquis ayant voulu en 1422 se relever, excitèrent des troubles dans la vallée de la Stura; mais le prince André les battit et les fit prisonniers. Leurs vassaux, impatients du joug de la maison de Savoie, firent un dernier effort en 1515. Mais le duc Charles III les punit sévèrement et reçut en 1530 de Charles V, beau-frère de son épouse, l'investiture du marquisat. Les ducs de Savoie y placèrent depuis des gouverneurs choisis parmi les guerriers les plus distingués de leur cour. Philibert Emmanuel y établit une forteresse dans une position avantageuse. Charles Emmanuel II l'agrandit. Ce fort soutint en 1649 un siège contre les Espagnols, et en 1706 un autre contre les forces françaises et espagnoles réunies. Il a été détruit par les Français sur la fin du dernier siècle.

Les pays qui composent actuellement l'arrondissement d'Acqui formoient dans le neuvième siècle un comté important, érigé par Charlemagne. Ses confins étoient les mêmes suivant les historiens que ceux qui bornoient l'ancien territoire statellien. Le comte résidoit dans la ville d'Acqui qui a été toujours le chef-lieu de toute cette contrée. La donation d'Othon I^{er} a beaucoup réduit la puissance et l'autorité de ce comte qui fut même dans le dixième siècle privé par l'empereur de la juridiction sur la ville d'Acqui, laquelle fut donnée à l'évêque. Ce comté se divisa dans la suite en plusieurs autres plus petits appelés rustiques. Il fut réduit enfin à quelques terres situées dans la vallée de Belbo, dont les habitants s'emparèrent, dans le treizième siècle, après avoir chassé les comtes à cause des vexations et des tyrannies qu'ils exerçoient. Cet événement donna lieu à la fondation de la ville de Nizza, où les habitants se retirèrent pour soutenir leur indépendance. Le reste du pays étoit possédé à cette époque par différents marquis, tous descendants du célèbre Alérame, dont le plus puissant étoient Guillaume VII, marquis de Montferrat.

Les privilèges que la ville et les évêques d'Acqui avoient obtenus des empereurs Othon et Henri I^{er} attachèrent les habitants à la faction gibeline qui favorisoit l'empereur Frédéric I^{er}. Cette ville fut par cette raison comprise dans le traité de paix de Constance au nombre de celles du parti impérial. Les querelles de cette ville avec Alexandrie, qui lui disputoit le siège épisco-

pal, ensanglantèrent souvent leurs territoires. Acqui s'allia avec plusieurs communes et leur accorda la bourgeoisie à condition de faire cause commune avec elle. Cette ville chercha aussi l'alliance de Boniface et de Guillaume père et fils, marquis de Montferrat. Ces seigneurs assez puissants déjà desiroient vivement l'alliance de cette ville, la plus importante de cette contrée; l'acte en fut passé à Valence, le 12 juin 1198.

Le pape Alexandre III, après la paix faite avec Frédéric I^{er}, pour récompenser la ville d'Alexandrie de l'attachement qu'elle avoit manifesté au saint-siège, voulut l'honorer de l'épiscopat en lui formant un diocèse aux dépens de celui d'Acqui. La bulle ne put obtenir son effet que quand on eut rendu à l'évêque d'Acqui sa juridiction sur Alexandrie; on lui imposa la condition d'habiter pendant six mois dans cette ville et de prendre le titre d'évêque d'Acqui et d'Alexandrie. Les habitants d'Alexandrie ne furent point satisfaits, et il s'éleva de nouvelles guerres entre eux et Acqui. L'opiniâtreté avec laquelle chacun soutint ses prétentions, les malheurs qui en furent la suite; la guerre que Charles, comte d'Anjou et de Provence, porta en 1273 dans le Piémont; le feu des factions guelfes et gibelines, qui ajoutoit ses ravages aux désastres de ces malheureuses contrées, obligèrent les habitants d'Acqui à soumettre leur ville au marquis Guillaume de Montferrat, en lui cédant en même temps la juridiction qu'elle avoit sur les marquis de Ponzone et autres vassaux. L'acte de cession fut passé en 1278. Depuis ce traité, tous les pays qui composoient l'ancien comté d'Acqui furent sujets au marquis de Montferrat.

L'esprit conquérant et l'ambition de Guillaume lui avoient fait beaucoup d'ennemis. Non seulement il avoit beaucoup étendu ses États, mais il commandoit en maître dans les villes de Pavie, Novarre, Verceil, Tortone, Alexandrie, et Alba. Les habitants d'Asti, menacés d'être envahis, ourdirent en 1190 avec ceux d'Alexandrie un complot, pour le faire tomber dans leur piège: ils lui promirent 35,000 florins d'or afin de l'attirer. Le marquis reçut l'avis de cette conspiration; il vola à Alexandrie pour écraser les conjurés. Les habitants hâtèrent l'exécution de leur projet; le peuple se souleva le 8 septembre. Le marquis fut saisi et renfermé dans une cage de fer. On l'y laissa pendant deux ans, sans que le peuple voulût jamais le rendre, malgré

toutes les offres qui lui étoient faites; enfin le chagrin et ses souffrances mirent fin à sa vie malheureuse, en 1192. La populace, pour s'assurer qu'il étoit mort réellement et qu'elle n'auroit plus à craindre les effets de sa vengeance, s'emporta jusqu'à verser sur le cadavre de l'huile bouillante et du plomb fondu (1).

Son fils étant décédé en 1305, sans avoir eu d'enfants de son mariage avec Marguerite de Savoie, laissa ces pays et tous ses états à sa sœur Violante, impératrice de Constantinople, et à ses enfants (2).

L'empereur Andronique et Violante, son épouse, prirent la résolution d'envoyer en Italie Théodore, le second de leurs enfants, qui entra en possession du Montferrat en 1306, sous le titre de marquis et le nom de Théodore I^{er}.

L'an 1310, Robert, roi de Naples, protecteur de la faction guelfe, s'étant emparé de plusieurs villes de la Lombardie, occupa une partie des états du marquis Théodore. Il entra dans la ville d'Acqui, où il se fit prêter serment de fidélité par les habitants. L'empereur Henri VIII, qui se rendit cette année même en Italie pour prendre à Milan la Couronne de fer, en fut irrité, et, ne calculant pas que c'étoit la nécessité qui les avoit forcés de se soumettre, il leur ôta tous les privilèges qui leur avoient été accordés par ses prédécesseurs. La fortune du roi Robert commençoit, en 1339, à l'abandonner par suite des malheurs essuyés dans son entreprise contre la Sicile; il fut contraint de retirer presque entièrement ses troupes de la Lombardie et du Montferrat. Jean, fils unique de Théodore, mort cette année, lui succéda et surpassa son père en valeur et en fortune; il conquit en peu de temps tous ses états. En 1355, il en fut investi par l'empereur Charles IV : c'est la première investiture accordée pour la ville d'Acqui aux princes de Montferrat.

En 1531, Boniface de Montferrat mourut sans laisser aucun descendant. Il ne restoit de l'illustre famille Paléologue que son oncle, Jean-Georges,

(1) Chroni. astense, tome XI, Ann. d'Italie; tome VII, page 2.

(2) Guillaume de Montferrat avoit marié sa fille Violante, en 1284, à Andronique Paléologue, empereur de Constantinople, et lui avoit donné pour dot le royaume de Thessalonique, héritage qu'il reçut de son père Boniface. Les Grecs changèrent, suivant leur usage, le nom de l'impératrice Violante en celui d'Irène, sous lequel elle est connue dans l'histoire.

abbé de Lucédio, et sa sœur Marguerite, mariée avec Frédéric Gonzagues, duc de Mantoue. L'abbé de Lucédio ayant quitté l'habit clérical et son riche bénéfice, succéda à Boniface et épousa Julie d'Anjou, fille d'Isabelle, jadis reine de Naples. Ce mariage ne fut pas heureux ; il termina ses jours un an après et n'eut point d'enfant. On attribua sa mort au poison, et l'on en accusa le duc de Mantoue, qui avoit déjà, en 1532, obtenu de l'empereur Charles V l'investiture du marquisat, dans le cas où Jean-Georges mourroit sans enfants.

Beaucoup de prétendants s'élevèrent après la mort du dernier marquis Paléologue. Les ducs de Milan, de Savoie, de Mantoue, et le marquis de Saluces, alléguoient des titres en leur faveur.

Cependant l'empereur, pour empêcher, disoit-il, que les prétentions des concurrents (1) ne vinssent troubler la tranquillité de l'Italie, et en vertu du droit que lui donnoit sa qualité de seigneur souverain sur un fief vacant, fit prendre possession en son nom du Montferrat, avec ordre aux prétendants de produire pardevant lui leurs titres. La question fut agitée long-temps ; enfin l'empereur se trouvant à Gênes, en 1536, prononça sa décision le 3 novembre. Il adjugea le marquisat de Montferrat à Frédéric, duc de Mantoue, comme plus proche parent, à cause de Marguerite sa femme, sœur de Boniface et nièce du défunt Jean-Georges. Malgré cette décision, que l'on assure avoir été achetée, par le moyen de Ferrante Gonzagues, pour la somme de 30,000 ducats, d'un des conseillers de Charles V, il régna pendant plus de deux siècles des discussions fort animées entre les successeurs des ducs de Mantoue et ceux de Savoie. En 1701, Ferdinand-Charles, duc de Mantoue, prince dissipateur et adonné aux plaisirs, cédant soit à des ressentiments secrets contre la cour de Vienne, soit à des promesses avantageuses que lui fit le cardinal d'Estrées, ambassadeur de la cour de France, entra

(1) Le desir de captiver la bienveillance de l'empereur, au sujet de la succession du marquisat, avoit déterminé depuis quelques années le duc de Savoie et le marquis de Saluces à abandonner leur alliance avec la France, et embrasser le parti impérial. Ces nouveaux confédérés contribuèrent puissamment à augmenter les forces de l'empereur dans l'Italie, et à lui faciliter l'acquisition du duché de Milan. DEN. LOT. CRT. ; id. ; *Annal. d'Ital.*

dans l'alliance de cette puissance et de l'Espagne contre l'empereur Léopold d'Autriche. Il fut aussitôt déclaré rebelle. Le traité d'alliance passé le 8 novembre 1703 entre le duc Victor-Amédée de Savoie et l'empereur contre la France et l'Espagne, assura au duc de Savoie la possession du Montferrat. La guerre dont le Montferrat et le Piémont furent le théâtre pendant plusieurs années, causa beaucoup de malheurs dans ces contrées. Enfin le traité d'Utrecht, signé le 11 avril 1713, par les plénipotentiaires des puissances belligérantes, adjugea définitivement au duc Victor-Amédée de Savoie le Montferrat, qui lui avoit été accordé par l'empereur au commencement de la guerre. Depuis cette époque tous les pays qui composent l'arrondissement d'Acqui furent soumis à la maison de Savoie, et érigés en province, dont la ville d'Acqui étoit le chef-lieu.

Les anciens privilèges, incompatibles avec la constitution des états de Savoie, ont été abolis; les révoltes et les vexations des feudataires furent réprimées, et une tranquillité parfaite succéda aux guerres opiniâtres que les maisons de Savoie et de Mantoue, soutenues par les cours de France et d'Espagne, se firent dans le XVI^e siècle, et qui portèrent la misère et la dévastation dans cette province.

Les nouvelles guerres qui s'allumèrent après la mort de l'empereur Charles VI, et dans lesquelles la cour de Turin s'étoit alliée avec Marie-Thérèse, causèrent de nouveaux malheurs.

L'infant don Philippe, à la tête de l'armée espagnole, passa, en 1745, à Savone, entra dans le Montferrat, et après avoir occupé Cairo et Spigno s'empara de la ville d'Acqui. Il obligea les troupes de Savoie d'en sortir. Les suites de cette campagne furent peu favorables à l'armée combinée de France et d'Espagne.

D'après les ordres de la cour de Madrid (1), les troupes espagnoles se retirèrent, en 1746. Le roi Charles-Emmanuel rentra aussitôt avec les siennes

(1) La cour de Madrid voyant que les affaires de la guerre d'Italie n'étoient pas heureuses, y envoya en toute hâte le marquis de la Mina. A son arrivée à Voguera, ce général prit le commandement des troupes espagnoles dans la Lombardie. Elles avoient été jusqu'alors sous les ordres de l'infant d'Espagne. Il les fit aussitôt défilier par Savone, et les conduisit rapidement en Provence.

- dans le Montferrat, et descendit jusqu'à Savone. Il y entreprit le siège de la forteresse, qui se rendit le 19 décembre en 1746.

La paix conclue entre les ministres de France, d'Angleterre, et de la Hollande, le 30 avril 1748, rétablit dans ces pays les choses sur le pied où elles étoient avant la guerre. Le roi de Sardaigne resta paisible possesseur des états qui lui appartenoient avant 1740, et la république de Gênes fut rétablie dans la possession de Savone et de tout ce qu'elle avoit avant cette époque. Nous ne nous étendrons pas sur les événements arrivés à la fin du dernier siècle. Leur mémoire est encore récente.

Lors de la réunion du Piémont à la France, en 1801, les arrondissements méditerranés firent partie du département du Tanaro. La réunion de la Ligurie, en 1805, donna lieu à l'organisation de trois nouveaux départements. Le département de Montenotte fut composé des arrondissements d'Acqui et de Céva dépendant des états de la maison de Savoie, et de ceux de Port-Maurice et de Savone dépendant de la Ligurie. Ainsi les pays piémontais et liguriens se trouvèrent séparés par cette circonscription, sauf quelques communes que leur position topographique obligea de classer sans avoir égard à leur origine ligurienne ou piémontaise.

MONUMENTS.

Le département a peu de monuments antiques. Les nations barbares dont il a été tour-à-tour la proie; les ravages, les ruines et les incendies, ont presque effacé les traces que la puissance romaine avoit dû laisser dans ces pays. Nous donnerons un aperçu des vestiges qui restent des monuments romains, et le détail de ceux du moyen âge.

MONUMENTS ROMAINS.

Les routes militaires méritent un des premiers rangs parmi les monuments de la grandeur romaine. La seule route que les Romains aient ouverte dans

ce département étoit connue sous le nom d'*Emilienne*. D'après le témoignage de Strabon, elle fut construite par ce même Emilius Scaurus qui dessécha les marais de Plaisance (1). Cette route passoit par Pise et Luni, conduisoit à Savone et de là à Tortone. Aurélius Victor nous apprend que Scaurus l'ouvrit l'an de Rome 645, étant censeur, *censor viam Emiliam stravit* (2). La Table prétingivienne et l'Itinéraire d'Antonin nous ont conservé les noms des stations de cette route. Elles étoient ainsi dénommées, à partir de Gênes (3).

GENNA AD FIGLINAS STATA. AD NAVALIA. ALBA DOCILIA. VICO VIRGINIS.

VADIS SABATIS.

Ici se terminoit la route littorale faite par Emilius Scaurus. La partie méditerranée qui aboutissoit à Tortone, à partir de Savone, passoit par les stations ci-après :

VADIS SABATIS. CARCERES CRIXIA. ACQUIS. DERTONA.

Nous n'avons pas rapporté l'indication des milles marqués d'une station à l'autre, soit dans l'itinéraire, soit dans la table, parcequ'il est démontré que les copistes les ont altérés et désignés arbitrairement.

Après Emilius Scaurus la route de la côte fut continuée jusqu'au Var. On ignore l'époque et l'auteur de ce travail. Les stations de l'itinéraire sont plus complètes que celles marquées dans la table. Nous indiquerons seulement celles qui pourroient se rapporter à ce département.

VADIS SABATIS. POLLUPICE. ALBINGANNO. LUCO BORMANI. COSTA BALENG.

(1) Voici le passage de Strabon : *Exsicavit eas paludes Scaurus; is est Scaurus qui viam Emiliam stravit quæ per Pisam ducit ad Sabbatos indèque*, etc. L'auteur des Lettres Ligustiques et Durandi prem. c. expliquent *ad sabbatos*, par Vado. Il est cependant démontré évidemment qu'il n'y a jamais eu de ville à Vado; que les Latins, par la désignation de *Sabbata Vada*, *Sabatorum*, *Sabatia* et *ad Sabbatos*, n'entendoient et ne pouvoient entendre parler que de la ville de Savone, mentionnée par Tite-Live, et qui avoit un port capable de recevoir une flotte. La position des montagnes ne pouvoit d'ailleurs permettre de pratiquer une route qui conduist à Tortone, qu'en partant de Savone, d'où le passage dans l'intérieur est plus facile que d'aucun autre point de toute la côte.

(2) Aur. Vict. de V. J. n° 72.

(3) BERGER, *de viis militaribus*, lib. III, sect. 28.

Plusieurs savants se sont fatigués sans succès (1) pour trouver les pays auxquels on doit appliquer les noms des lieux et des stations, la plupart inconnus sur cette route. Ce qu'il y a de certain c'est que nous ne connoissons que *Vico Virginis*, qui est Varraze, *Albinganno*, qui est Albenga, et en outre Savone, Acqui, et Tortone. Il est possible que Pollupice soit Finale; tous les autres sont inconnus, quelles que soient les conjectures que l'on a formées jusqu'à ce jour. La main destructive du temps n'a pas laissé les moindres traces de la route qui longeait la côte. Nous ignorerions qu'elle a existé, si l'histoire ne nous l'apprenoit. Il est resté cependant des vestiges de la route méditerranée de Savone à Tortone, près de Cairo à Terzo, et à peu de distance de la ville d'Acqui, au-delà de Strevi. Depuis Castel-Nuovo-Bormida, jusqu'à Tortone, l'on en voit encore quelques parties bien conservées. Les habitants l'appellent la Levata, parcequ'elle est élevée au-dessus du niveau des campagnes.

Une inscription romaine, que l'on a trouvée enfouie dans le terrain, en 1728, lorsque l'on creusait le nouveau lit d'un torrent hors de la ville d'Acqui, nous a conservé les noms de Caius Valerius, qui a fait paver en pierres la route Émilienne et réparer les thermes d'Acqui. C'est le seul monument romain du département où il soit fait mention de cette route, ainsi que des thermes qui ont rendu la ville d'Acqui célèbre.

Parmi les monuments qui attestent que cette ville étoit fréquentée par les Romains, à cause de ses eaux thermales, sont les arcs superbes dont on admire encore les restes dans le lit de la Bormida, près du bâtiment des bains. Les arcades traversoient la rivière, et portoient un aqueduc qui conduisoit, de la colline à la ville, une eau fraîche et salubre.

Dans une prairie, peu distante de la porte des bains, on a découvert, en fouillant la terre, l'inscription suivante, qui a fait juger que c'étoit là le cimetière de la vingt-deuxième légion romaine.

(1) PHILIPPE CLU. *H. ant. lib. I.* DURANDI P. C. p. 98.

P. L. A.

SI

ET

MI

LEG. XX...

En voici l'explication :

Publius. Lucius. Ancius.

Sibi et Militibus

Legionis XXII.

Enfin, dans cette ville et aux environs, on a découvert à plusieurs reprises des restes d'anciennes fabriques romaines. Des idoles, des morceaux de mosaïque, d'urnes sépulcrales et lacrimatoires, des ustensiles, et des monnoies en grande quantité, qui sont maintenant l'ornement des portiques de l'université et du musée de Turin, furent trouvés dans le nouveau lit Méri creusé en 1728.

Un seul pont de construction romaine existe dans le département, à Albenga, sur le torrent Arrosia. Les habitants l'appellent *Ponte-Longo*. Il est composé de dix arches. On croit qu'il a été bâti par l'empereur Adrien. Dans ce cas on pourroit rapporter la fondation de ce pont à l'époque où cet empereur a ordonné la restauration de la route Émilienne, dont fait mention l'inscription qui a été, en 1684, découverte à la distance de seize à dix-huit milles de Pise (1).

En 1600, en faisant des fondations près de ce pont, on trouva des tombeaux, des armes, et des médailles antiques. L'on conserve également dans cette ville plusieurs inscriptions romaines qui ont été découvertes à diverses époques dans la terre ou dans les ruines d'anciens édifices. La plupart sont des inscriptions funéraires; d'autres sont en l'honneur de l'empereur Com-

(1) L'époque de cette restauration se rapporte, d'après l'inscription dont il s'agit, et qui a été publiée par le cardinal Noris, à l'an 144 de l'ère chrétienne qui répond au troisième consulat d'Adrien, annoncé dans l'inscription.

La phrase de l'inscription qui dit: *Viam Emilianam ampliatis operibus restituendam curavit*; favorise cette opinion.

mode, l'an troisième de son empire. Ce tyran est non seulement honoré du titre de *Marco.....* pour avoir combattu avec les Marcomans, peuple germanique, mais encore de celui de père de la patrie (1). L'inscription finit par ces mots : *Plebs urbana Albigannesium numini ipsius devota.*

Une autre inscription en l'honneur de Publius Varus, chevalier romain, où il est qualifié *Patron... municipii*, fournit une preuve que la ville d'Albenga étoit municipe romain.

Les autres ne présentent aucune particularité remarquable.

Une autre inscription sépulcrale du temps des Romains existe à Spigno dans l'ancien monastère de Saint-Quentin, où elle a été transportée lorsqu'on l'a découverte. Elle ne présente rien d'intéressant, et constate seulement le séjour d'une famille romaine dans ce pays, où on lui a élevé un tombeau.

Dans les déblais et fouilles que l'on a dû faire pour la construction de la grande route de Savone à Alexandrie, près de Spigno et d'Acqui, on a trouvé plusieurs médailles romaines, une urne funéraire de verre avec son couvercle, qui conservoit des essences brûlées et une bague d'or fort épaisse, portant une cornaline sur laquelle est gravée la tête d'un philosophe.

C'est dans la ville de Savone sur-tout, dans ses environs, et dans le territoire de Vado que l'on trouve le plus souvent des médailles et des monnoies antiques, d'or, d'argent, de cuivre, et de bronze, du temps des consuls, et de presque tous les empereurs.

En 1776, un paysan de Vado, en fouillant le terrain, trouva un vase de terre cuite où étoient deux cent soixante-dix-huit médailles, toutes d'argent, et très bien conservées, qui suivoient la chronologie des empereurs romains, à commencer de Vespasien jusqu'à Marc-Aurèle. Il y en avoit dans le nombre de très curieuses et très recherchées. M. Belloz, docte antiquaire de Savone, les a examinées et a pris note de leurs légendes, ainsi que du revers de chacune. Le propriétaire les a vendues partie à Turin, partie à un antiquaire milanais.

(1) Le titre P. P. est donné aussi à Commode dans les médailles *Medio basb. in numism. imperat.* L'an troisième de l'empire de Commode correspond à l'an 182 de l'ère vulgaire.

MONUMENTS DU MOYEN AGE.

Parmi les monuments du moyen âge existant dans le département de Montenotte, aucun ne paroît mériter plus d'intérêt que l'inscription sépulcrale conservée dans l'église prévôtale de Saint-Pierre et Saint-Paul, fondée en 1097 par le marquis Boniface de Savone, dans une vallée formée par la Bormida, entre les territoires de Carcare, d'Altare, et de Cairo, appelée *Ferannia*. Son antiquité respectable, la forme et l'entrelacement des caractères, l'obscurité même qui couvre son origine, et les noms des personnages qui la firent graver, ont de tous temps excité la curiosité des savants. L'inscription est ainsi conçue, suivant d'habiles antiquaires qui l'ont copiée et publiée (1) :

*Hæc recubant fossâ matris venerabilis ossa
Cujus erat patulum vita boni speculum
Hæc Pictavorum comitum stirps nobiliorum
Pulchrâ fuit specie, nurus Adalasie;
Defunctoque viro, mundum, post ordine miro
Tandem deseruit. Hicque sepulta fuit.*

Plusieurs auteurs, parmi lesquels François Sansovino dans son livre des Funérailles illustres d'Italie, ont cru que la princesse mentionnée dans cette épitaphe étoit l'épouse d'Anselme, fils du célèbre Alérame I^{er}, marquis de Montferrat. Cette opinion n'a d'autre base que le roman des amours et du mariage d'Alérame avec cette Adalasie, fille d'un des empereurs Othon, sur lequel les auteurs ne sont point d'accord, et qui n'a probablement existé que dans l'imagination de quelques anciens chroniqueurs des siècles barbares. Les mots *Nurus Adalasie* ont fait croire à ces écrivains que la dame de la

(1) *Dissertatione sulla lapida ferrania di Gaspara Selavo; Mondovi, 1730.*

maison *Poitiers*, dont parle l'épithaphe, étoit l'épouse du marquis Anselme.

Il résulte de recherches plus exactes faites par des savants, et notamment par Gaspard Selavo, ancien professeur de l'académie royale de Turin, dans sa dissertation sur ce monument, imprimée à Mondovi en 1790; 1° que la femme recommandable par ses mœurs, sa noblesse, et sa beauté, inhumée dans l'église de Saint-Pierre de Ferannia; est la princesse Agnès, fille de Guillaume, duc d'Aquitaine, comte du Poitou, et veuve de Pierre, marquis d'Italie, fils de Édon, qui l'étoit à son tour de Humbert, premier comte de Maurienne; 2° que l'Adalasie dont Agnès est désignée comme la bru, n'est pas l'Adalasie dont les anciens chroniqueurs et leurs partisans ont forgé le roman, en la supposant fille d'un des trois empereurs Othon de Saxe, et mariée au marquis Alérame; mais Adalasie, fille d'Elderic Mainfroid, dernier marquis de Suze, descendante unique de cette famille, mariée à Othon, comte de Maurienne.

Il pourroit paroître extraordinaire que la femme de Pierre, marquis d'Italie, fût inhumée dans une église champêtre à l'extrémité du Piémont, tandis que la demeure ordinaire de ces marquis étoit à Turin. Mais l'histoire du onzième siècle, dans lequel vivoient Pierre, marquis d'Italie, et son épouse Agnès, donne au contraire tout lieu de croire qu'Agnès, après la mort de son mari, avoit choisi cette espèce de retraite dans les domaines du marquis Boniface, son gendre, qui faisoit sa résidence ordinaire à Cairo. Ce fut à l'époque de la guerre allumée entre ce dernier et Humbert, deuxième fils d'Amé I^{er} de Savoie, pour la succession au marquisat de Suze à laquelle il prétendoit, en sa qualité d'époux d'Adelaïde, petite-fille d'Adalasie. Les guerres excitées par d'autres descendants de cette dernière ayant rendu le Piémont, notamment la ville de Turin, un théâtre de dissensions, d'hostilités, et de ravages, déterminèrent apparemment cette princesse à chercher un asile dans la maison de Boniface. Après sa mort, arrivée en 1100 ou 1101, Adelaïde, fille d'Agnès, fit transporter sa dépouille mortelle dans l'église de Ferannia, fondée par son mari. L'inscription dateroit en conséquence de cette époque. C'est à Agnès de Poitiers, bru d'Adalasie, que sa fille a élevé le monument funèbre dont le temps n'a respecté que la pierre, sur laquelle on lit l'épithaphe.

Un monument religieux, non moins intéressant, étoit l'abbaye de Saint-Quentin dans la commune de Spigno. Il n'en existe plus que des ruines. Cette abbaye a été fondée en 991 en faveur des moines de l'ordre de Saint-Benoît, par Anselme, fils du célèbre Alérame, par la comtesse Gisla, son épouse, fille du marquis Adalbert, et par Guillaume et Riprand frères, fils de feu Odon, frère d'Anselme. L'acte a été passé le 4 mars, dans le château de Visone. Quoique la comtesse Gisla fût Lombarde de nation, elle suivit cependant les formes de la loi salique, sous l'empire de laquelle vivoient son gendre Anselme et ses neveux Guillaume et Riprand, ainsi qu'elle le déclare dans l'acte fait en présence du comte Gaidalde d'Acqui, sous la juridiction de qui elle se trouvoit alors.

Les libéralités qui ont accompagné l'acte de fondation sont considérables. Indépendamment d'une étendue de cent dix arpents de terrain autour du monastère, dans le lieu de Spigno; de cinq cents arpents dans celui de Piana avec un château et cent trente métairies et autres biens situés en quarante-six lieux différents dénommés dans l'acte, les fondateurs y cèdent la propriété et les revenus de deux abbayes; l'une qui étoit placée sur le Pô, l'autre dans le lieu de Vissio-Vallis: la première abandonnée par les religieux à cause des guerres qui avoient ravagé le pays, et la seconde détruite par les Sarrazins (1), avec les chapelles, châteaux, maisons, granges, etc., et toutes les dépendances qui leur appartenoient. Le but de cette fondation étoit principalement de satisfaire à l'intention manifestée par Édon, frère d'Anselme et père de Guillaume et Riprand, de construire un monastère dans ladite commune à l'endroit appelé Montagne de Saint-Quentin. « Les fondateurs déclarent qu'ils construisent ce monastère pour le salut de l'ame de feu Édon, leur salut propre, et pour celui de tous les fidèles; pour l'entretien et l'usage des abbés et des moines par eux maintenant appelés et de ceux à venir, à la charge d'exercer l'hospitalité et de recevoir les pèlerins. »

(1) Voici comment s'explique à cet égard l'acte de fondation: *atque offerimus in eodem monasterio resillas quæ fuerunt juris abbatiæ dei salvatoris in loco et fondo Vissio vallis et a perfida Saracenorum gente defuncta.*

. L'investiture des biens donnés à ce monastère a été faite avec les formalités prescrites par la loi salique en remettant à l'abbé un couteau, un gant, une baguette à nœuds *festucam nodatam*, comme des marques de pouvoir seigneurial direct et absolu; une branche d'arbre et une motte de terre, pour indiquer la cession tant du terrain que de la superficie.

L'acte a été signé en grands caractères par le marquis Anselme, et après apposèrent sur le parchemin leur paraphe, *signa manuum*, son épouse, ses neveux Guillaume et Riprand, le comte Gaidalde d'Acqui et autres témoins. L'original de ce monument curieux qui date du dixième siècle existe encore : plusieurs auteurs en font mention.

Le monastère ayant été abandonné par les religieux vers la fin du quinzième siècle, cette abbaye fut sécularisée et une partie de ses biens fut cédée par le pape en 1495 à l'évêque de Savone avec le titre d'abbé perpétuel de Saint-Quentin qu'il conserve encore.

On peut citer comme un monument important du douzième siècle l'hôpital fondé par Henri Wers, marquis de Savone, par acte passé dans le presbytère de la Cave-de-Vado, le 2 du mois d'août 1179, dont l'original existe aux archives de la ville de Savone. Cet établissement devoit entretenir douze malades et leur fournir la nourriture et l'habillement nécessaires; en voici la disposition textuelle: *Ego Henricus Marchio filius Q. Bonifacii Marchionis qui professus sum lege vivere salicâ, sacram volens ædificare domum ad honorem Dei et intemeratæ Virginis Mariæ et beatorum et omnium sanctorum et in usum atque sustentationem perpetuâ duodecim infirmorum qui ibidem quotidie victum et vestitum recipiant in loco qui dicitur Jurnellum in territorio crux-ferris ecclesiæ et pro salute prædecessorum meorum et heredum meorum, liberè dono, concedo, atque habendum confirmo*; suit l'énumération des biens donnés à cet hôpital dans les territoires de Cosseria, de Carcare, Cairo, Sainte-Julie, Lavagnole, Lesino, et Savone.

MONNOIES DE SAVONE.

Parmi les villes d'Italie qui, dans les onzième et douzième siècles, après avoir recouvré leur liberté et s'être érigées en républiques, obtinrent le privilège de battre monnaie, la ville de Savone mérite d'être citée (1). Ce privilège existoit dès le règne de Frédéric II, puisqu'on voit encore des monnoies frappées du temps de cet empereur. Le titre en a été égaré ou enlevé. Il n'y a plus aux archives de la ville que celui qui fut accordé par l'empereur Charles IV, le 18 janvier 1364.

La plus ancienne monnaie de Savone qui ait été conservée est celle que possèdent les héritiers de feu Jacques Picconi. Elle est d'argent, de la largeur d'une pièce de deux francs; ayant d'une part l'image de la Vierge assise avec l'Enfant Jésus entre ses bras, et pour légende *Protege Virgo. P. N. S.....* Sur le revers on voit une aigle ayant le dos tourné, et pour légende, on lit ces mots, *Fredericum imperatorem*. Les caractères en sont gothiques. L'aigle impériale étoit l'armoirie des Savonais attachés au parti Gibelin qui étoit aussi celui des villes dévouées à l'empereur. Quelques habitants et des étrangers curieux possèdent beaucoup d'autres monnoies. On en remarque une en argent à peu près de la dimension d'un petit écu, elle porte d'un côté la même image et la même légende que la précédente, et au revers un aigle de flanc couronné, avec la légende *Civitatem Savonæ*.

M. Viani, professeur à Pise où il s'occupe de terminer un ouvrage relatif

(1) Il est extraordinaire que le savant Muratori, le plus habile antiquaire du dernier siècle, dans sa dissertation vingt-septième sur les antiquités d'Italie, où il parle de toutes les villes qui ont joui, dans le moyen âge, du privilège de battre monnaie, ne fasse aucune mention de Savone. Cela vient sans doute de ce que le gouvernement de Gènes n'a pas voulu lui permettre de voir ni d'extraire les documents renfermés dans les archives de la république. Ce motif doit l'avoir détourné de faire des recherches sur les monuments de ces pays, notamment de Savone, qui auroit pu lui fournir de très importants matériaux pour ses annales et son ouvrage sur les antiquités d'Italie.

à la numismatique du moyen âge, possède une autre médaille en or entièrement conforme à la précédente.

Il en existe beaucoup d'autres en argent qui ne diffèrent en rien de celle dont nous venons de parler, excepté qu'elles sont plus petites.

Une autre monnaie plus moderne, en argent à bas titre, présente l'image d'un saint à cheval avec une pique. La légende est *Virgo Maria*. Dans le revers sont les armoiries de Savone, telles qu'elle les portoit jusqu'en 1797; savoir : champ de gueules au pal d'argent surmonté d'un chef d'aigle de sable becqueté d'argent et couronné. Aux deux côtés de l'écusson se trouvent ces deux lettres S. M., c'est-à-dire, *Savonæ moneta*.

On voit d'autres petits deniers avec l'aigle d'un côté, et une croix de l'autre. On y lit : *Commune Savonæ*.

Les coins en fer avec lesquels on frappoit ces diverses espèces de monnoies ainsi que bien d'autres qu'on n'a pu retrouver, sont conservés aux archives de la ville de Savone. L'on y voit aussi le grand sceau de cette ville lorsqu'elle se régissoit en forme de république, sous la protection des empereurs. Il est à branches dorées avec un aigle tourné, et cette légende en caractères gothiques :

HOC HABET EX GELIS. SIT SAVONA FIDELIS.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

ÉTAT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

AVANT LA RÉUNION.

De grands obstacles ont paru s'opposer de tous temps aux progrès de l'instruction publique dans les pays qui composent ce département. Le joug que le régime féodal a fait peser pendant des siècles sur la partie qui renferme les arrondissements d'Acqui et de Ceva, la stérilité du sol dans les deux arrondissements de Savone et de Port-Maurice, et le besoin qui diri-

geoit tous les bras vers le commerce, permettoient difficilement aux institutions qui favorisent l'instruction, l'industrie, et l'aisance, d'étendre leur influence salutaire sur les habitants de cette contrée. Malgré ces entraves, l'instruction publique a pourtant été l'objet des soins des administrations communales. Dès le douzième siècle les villes de Savone, d'Albenga, et d'Acqui, payoient des maîtres d'école pour enseigner les principes de la littérature et des sciences qui sortoient depuis peu de la nuit profonde où l'inondation des barbares les avoient plongées. Les ordonnances, les statuts, et les contrats de ces temps rédigés avec beaucoup de précision, et le nombre considérable de jurisconsultes qui à cette époque dirigeoient l'administration politique des villes, sont autant de preuves des efforts de l'instruction publique. La ville de Savone sur-tout paroît avoir mis le plus d'empressement à l'encourager. Les registres déposés à ses archives font mention de savants célèbres dans les fastes de la littérature italienne du quatorzième et quinzième siècles, et constatent qu'ils avoient été appelés à Savone par les administrateurs communaux, et entretenus pour l'instruction publique. Dans cet intervalle les fondations de maisons religieuses se multiplioient dans les villes et jusque dans les plus petites communes. Dès lors l'enseignement fut presque entièrement confié aux moines, à l'exception de quelques maîtres d'écoles primaires payés par les habitants. La langue latine et la grecque, l'éloquence, la poésie et la philosophie, étoient presque exclusivement enseignées dans les couvents. Le premier livre que l'art typographique a fait paroître dans la Ligurie, a été imprimé à Savone, l'an 1474. C'est l'ouvrage de Séverin Boèce, *De la Consolation de la Philosophie*, dont l'impression a été dirigée par le célèbre Venturini de Biori, un des savants distingués du quinzième siècle, et qui enseignoit à cette époque les belles-lettres à Savone. Nous rappelons ici l'épigramme imprimée à la fin de cet ouvrage, comme un monument de la protection et de l'encouragement que l'instruction publique recevoit en cette ville, et qui fixe en même temps l'époque où l'imprimerie y fut introduite.

VENTURI PRIORIS EPIGRAMMA IN LAUDEM OPERIS ET ARTIFICIS.

Est Augustini conventus in urbe Saonæ
 Et vitæ et fidei religione sacer.
 Hoc impressit ibi frater bonus arte Saonnes
 Teutonicæ gentis clarus alumnus opus,
 Pontificis summi genuit quem clara Saona.
 Tum Sixti quarti tertius annus erat.
 Principe Cæsareo Galeaz Florente Maria
 Dum Genuæ is dominus imperitaret ibi.
 Hunc Venturino librum emendate priore,
 Errati lector labe carere scias.

Les maisons d'éducation civile étoient jusqu'à ce temps inconnues. Il étoit réservé à une corporation célèbre dans les annales de l'Église, de la politique et des sciences, d'en jeter les bases dans la ville de Savone par la fondation d'un collège, au commencement du dix-septième siècle. Les pères des écoles pies suivirent de près cet exemple. Vers la fin de ce siècle, Savone possédoit deux collèges florissants où deux cents élèves pensionnaires, et plus de six cents externes recevoient une instruction complète, depuis les premiers éléments jusqu'aux classes de philosophie et de théologie inclusivement. La renommée de ces deux établissements dont les directeurs rivalisoient de zèle, soit dans l'éducation, soit dans l'enseignement, y appeloient des pensionnaires non seulement de tous les pays de l'ancien état de Gênes, mais encore de la Lombardie et des états du Piémont, de Parme et de Venise. Les externes appartenoient en partie aux familles de la ville, et en partie aux familles voisines et à celles situées dans les langues piémontaises. Deux autres collèges ont été fondés dans la suite par les pères des écoles pies, savoir, un à Carcare, l'autre à Finale. L'abolition des jésuites, qui eut son exécution dans la Ligurie en 1775, ayant détruit l'émulation qu'ils avoient inspirée aux pères des écoles pies, ralentit le zèle de ces derniers. Leurs collèges tombèrent dans un état de décadence qui faisoit présager leur ruine totale. Les lazaristes ayant remplacé à Savone les jésuites, le collège se soutint dans sa première vigueur. Les barnabites formèrent dans ce temps un

pensionnat dans la commune de Finale. La révolution de Gênes amena les suppressions de couvents et la spoliation de leurs biens. Cependant une loi salutaire, émanée le 20 décembre 1798, conserva à l'instruction publique les biens possédés à ce titre par des corporations religieuses. Malgré ces dispositions il n'existoit plus, à l'époque de la réunion de la Ligurie à la France, aucun pensionnat dirigé par les pères des écoles pies. Les seuls qui se fussent maintenus dans les arrondissements maritimes étoient dirigés, l'un par les lazaristes, à Savone, et l'autre par les barnabites, à Finale. Le premier comptoit soixante-dix élèves, l'autre n'en avoit que dix. Les écoles secondaires d'Acqui, de Port-Maurice, et d'Oneille, n'étoient fréquentées que par des externes. Dans l'arrondissement d'Acqui le gouvernement avoit autorisé en 1804 deux écoles secondaires, une à Acqui, l'autre à Nizza. On s'occupa aussitôt d'établir des pensionnats dans les bâtiments dont le gouvernement fit la cession à ces deux établissements. L'instruction publique fut organisée en même temps dans l'arrondissement de Ceva ; une école secondaire, avec pensionnat, y fut établie ; une autre se forma dans la ville de Dogliani.

En 1805, ces deux arrondissements cessèrent d'appartenir au département du Tanaro, qui venoit d'être supprimé, et furent réunis à celui de Montenotte. L'école secondaire d'Acqui comptoit trente-huit élèves pensionnaires et quarante-quatre externes ; l'école secondaire de Nizza avoit vingt-quatre pensionnaires et cinquante-six externes ; l'école de Ceva vingt-six pensionnaires et cinquante-six externes ; celle de Dogliani vingt-six pensionnaires et soixante-un externes.

Quatre séminaires ecclésiastiques établis dans les diocèses de Savone, d'Acqui, d'Albenga, et de Noli, formoient de plus autant de maisons d'éducation religieuse pour les jeunes gens qui entreprenoient la carrière ecclésiastique. Il existoit en outre dans les séminaires d'Albenga et de Noli des écoles particulières où les externes étoient admis à recevoir l'enseignement. Dans celui d'Acqui on n'enseignoit pas la théologie. Les élèves du séminaire de Savone fréquentoient les classes du collège des lazaristes, situé près de cet établissement. Il n'y avoit à l'époque de la réunion que deux maisons d'éducation pour les jeunes filles, l'une à Savone, et l'autre à Finale, la

première, sous le nom de Conservatoire des dames de la Purification, la seconde sous celui de Conservatoire des dames de Sainte-Rose : ces deux établissements ne comptoient ensemble que douze élèves pensionnaires et trente élèves externes. Avant la révolution de Gênes il existoit dans la ville de Savone cinq couvents de religieuses cloîtrées, qui recevoient des élèves pensionnaires appartenant aux premières familles du pays, et auxquelles on donnoit une éducation fort soignée.

Les écoles primaires, entretenues à cette époque par les communes dans toute l'étendue du département, s'élevoient à cent sept, dont cent cinq de garçons et deux seulement de filles, l'une à Savone et l'autre à Port-Maurice. Le nombre des élèves garçons s'élevoit à deux mille cent trente, celui des élèves filles à soixante. La plupart de ces écoles jouissoient de quelques dotations, qui ne dépassoient guère la somme annuelle de 300 à 500 fr.

ÉTAT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

APRÈS LA RÉUNION DE LA LIGURIE A LA FRANCE.

L'instruction publique étoit dans un état de langueur, lorsque la nouvelle administration organisée dans ces pays lui imprima une nouvelle activité.

L'impulsion donnée par le gouvernement et secondée avec zèle par les fonctionnaires publics, l'encouragea dès les premiers moments sur tous les points.

Le collège des Pères des écoles pies à Savone fut rétabli ; celui de Carcare le fut également, et ne tarda pas à devenir très florissant. Finale organisa ses écoles, et le pensionnat dirigé par les Barnabites prit de l'accroissement. La loi du 17 mars 1808 ayant organisé l'université française, jeta les bases d'un enseignement uniforme, en rendant à l'instruction la jouissance des biens qui lui étoient affectés.

L'administration des revenus des collèges fut bientôt confiée à des bureaux composés de notables les plus recommandables par leur probité et leurs lumières.

Le décret du 13 septembre 1810 ayant supprimé les corporations religieuses, les communes s'occupèrent aussitôt d'entretenir des professeurs habiles, qui furent chargés de l'enseignement d'après les bases établies par les lois. Cette ardeur se communiqua de préférence aux administrateurs de toutes les communes qui possédoient déjà quelques établissements d'instruction publique, ou qui avoient des ressources suffisantes pour en former.

Les villes d'Acqui, de Port-Maurice, d'Oneille, et de Pieve, organisèrent leurs écoles sur un très bon plan. Un pensionnat fut bientôt érigé dans cette dernière commune. Le diocèse de Noli ayant été supprimé, l'enseignement que l'on donnoit dans le séminaire ecclésiastique, fut remplacé par une école secondaire.

Le succès n'ayant pas répondu aux efforts qui avoient été faits pour le rétablissement de l'ancien collège des écoles pies de Savone, on reconnut en 1811 la nécessité de réunir dans un seul les deux établissements de ce genre, qui existoient auparavant dans cette ville. Le collège de Savone fut de cette manière organisé définitivement suivant les principes qui régissent l'instruction publique, ce qui a assuré à cette ville la jouissance d'un établissement précieux qui ne laisse rien à désirer.

Les tableaux de l'autre part font connoître la situation de l'instruction publique dans le département, pendant l'année 1812.

ÉTAT DES MAISONS D'ÉDUCATION POUR LES JEUNES FILLES.

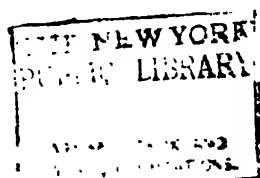
NOMS des communes où il existe des maisons d'éducation.	NOMS des personnes qui les dirigent.	GENRE d'instruction et d'éducation qu'on donne dans la maison.	REVENU FIXE.	NOMBRE D'ÉLÈVES.		MONTANT de la pension annuelle.	OBSERVATIONS.
				Pension- naires.	Externes.		
SAVONE. . .	Les dames du Conserva- toire de la Purification.	Former les jeunes filles aux bonnes mœurs et aux devoirs de la vie sociale.	1300	9	32	400	Ces deux établis- sements possèdent chacun en propriété un local assez vaste pour le logement des institutrices et des élèves pensionnaires.
FINALE. . . .	Les dames du Conserva- toire de Ste.- Rose.	<i>Idem.</i>	700	7	16	400	

ÉTAT DES ÉCOLES PRIMAIRES ENTRETENUES PAR LES COMMUNES.

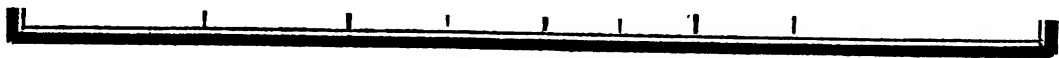
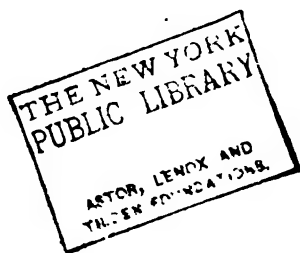
ARRONDISSEMENTS.	NOMBRE d'écoles primaires existant dans chaque arrondissement.	NOMBRE		NOMBRE D'ÉLÈVES.		TOTAUX.	OBSERVATIONS.
		des Instituteurs.	des Institutrices.	Garçons.	Filles.		
ACQUI	40	46	1	961	5	966	Toutes ces écoles jouis- sent de quelque dota- tion ou revenu annuel qui ne surpasse cepen- dant pas la somme de 3 à 400 francs. Les instituteurs reçoivent pour leur traite- ment depuis 150 jus- qu'à 200 francs, dont partie est acquittée sur les revenus des écoles, et partie sur les fonds communaux. Ces écoles ne possèdent en général aucun bâ- timent; presque partout les instituteurs ensei- gnent dans des maisons particulières, dont les loyers sont payés par les communes.
CEVA	37	38	"	396	"	396	
PORT-MAURICE.	28	30	1	720	26	746	
SAVONE	8	7	1	253	36	289	

ÉTAT DES COLLÈGES

ARRONDISSEMENTS.	COMMUNES où sont situés LES COLLÈGES:
	SAVONE



Ainsi pour une population de 290,000 habitants, il existe trois cent quatre-



ADMINISTRATION.

ORGANISATION ECCLÉSIASTIQUE.

Bien qu'il existe une petite synagogue de Juifs à Acqui, on peut dire que la religion catholique est la seule qui soit suivie dans ce département. Aucune secte n'y a divisé les croyances, ou du moins il n'en reste plus de trace. Les effets de la révolution du Piémont, de Gênes, et du changement de gouvernement, ne se sont portés que sur les couvents. Il n'a été fait aucune mutation à l'ancienne organisation, sauf quelques changements dans les limites des évêchés; ces changements eurent lieu avant la réunion de la Ligurie.

Le territoire du département est divisé entre cinq évêchés; la commune d'Arrenzano seule dépend de l'archevêché de Gênes. L'évêché de Savone comprend presque toutes les communes de l'arrondissement de ce nom; l'évêché de Noli y est enclavé et ne possède que six mille diocésains. Le diocèse d'Albenga comprend, outre les communes de l'arrondissement de Port-Maurice, une partie de celles des Alpes maritimes; l'évêché d'Acqui embrasse tout l'arrondissement d'Acqui et plusieurs communes du département de Gênes; enfin le diocèse de Mondovi comprend dans sa juridiction tout l'arrondissement de Ceva.

Le nombre des cures, succursales, et chapelles, est le même qu'autrefois, et n'a souffert aucune réduction.

On compte dans l'arrondissement de Savone quatre-vingt-deux cures, trente chapelles, quatre collégiales, quarante-quatre canonicats; dans celui d'Acqui quatre-vingt-douze cures, six succursales, un chapitre, une collégiale et douze canonicats; dans celui de Ceva soixante-sept cures, trois succursales, vingt-huit chapelles, deux collégiales, vingt-quatre canonicats; dans celui de Port-Maurice cent quarante-trois cures, trois succursales, deux collégiales, et trente canonicats.

Ainsi pour une population de 290,000 habitants, il existe trois cent quatre-

vingt-quatre curés, douze desservants, outre cinquante-neuf chapelains et cent dix chanoines.

Parmi les menses épiscopales, celle d'Acqui est la seule qui soit richement dotée; elle possède en biens-fonds un revenu de 30,000 francs; celles de Savone et d'Albenga sont à peine dotées de 6,000, celles de Noli de 3,000; total 45,000 fr. Je ne parle pas de l'évêché de Mondovi, dont le chef-lieu est situé hors du département.

Le revenu total des cures, succursales, et chapelles, en biens-fonds et oblations, monte à la somme de 177,509 francs. Sur le nombre des curés trois cent vingt-six ont obtenu un supplément de traitement, en vertu d'un décret du 29 décembre 1810, qui fixoit le minimum à 500 fr. Il en est résulté une augmentation de 92,524 fr. 50 c.; cette somme est payée chaque trimestre par les ordonnances du ministre des cultes.

Les canonicals ne sont dotés que de 22,000 fr.

Le nombre des pensionnaires ecclésiastiques, provenant des suppressions de couvents faites dans les États romains, dans la Ligurie, et dans le royaume d'Italie, et payables dans le département, est de quatre cent quatre-vingt-sept. Leurs pensions liquidées montent à la somme de 186,927 fr.

Le nombre des pensionnaires provenant des anciennes suppressions faites en Piémont et par le gouvernement ligurien, est de quatre cent cinquante-quatre. La liquidation de leurs pensions monte à 111,123 fr. 98 c.

Les fabriques ont conservé leurs anciens revenus, et n'ont été sujettes qu'aux pertes provenant tant de la réduction des rentes sur les divers États de l'Europe que de la suppression des monts du Piémont. Le tableau suivant présente le revenu général des fabriques :

Arrondissement de Savone	79,600 fr.
d'Acqui	70,000
de Ceva	40,000
de Port-Maurice.	120,000
Total.	309,600 fr.

Ces revenus ne suffisent pas toujours aux besoins, et il arrive souvent que

les habitants, par des quêtes ou par une cotisation, pourvoient aux grosses réparations ou à l'embellissement des églises, qui sont tenues dans toutes les communes avec décence et même avec luxe.

On cite plusieurs églises magnifiques; entre autres deux dans la commune de Finale; elles ne sont pas au-dessous par leurs richesses et leur grandeur de la majesté de nos cathédrales. On peut citer encore celles d'Arrenzano, de Pieve, de Pietra, qui sont nouvelles et dont la construction paroît au-dessus des forces de la population et de la richesse de ces communes. L'église de Port-Maurice, qui est commencée, sera une des plus vastes; elle ne peut coûter moins de 5 à 600,000 francs. La cathédrale de Savone, lorsque la façade sera terminée, sera mise au rang des beaux édifices de ces contrées. Les principales églises possèdent des tentures de damas, qui servent à tapisser tout leur intérieur dans les solennités. Elles ont encore un organiste et une musique nombreuse payés par la fabrique.

On voit d'après ce détail que le revenu des fabriques ne peut suffire à tous les frais d'entretien et réparations. Le gouvernement français avoit ordonné pour y suppléer le prélèvement d'un dixième sur les revenus des communes en biens-fonds. Ce prélèvement a produit, savoir :

en 1808 . . .	7,094 f. 61 c.
1809 . . .	7,999 99
1810 . . .	7,562 98
1811 . . .	8,938 91
1812 . . .	8,743 62
<hr/>	
Total. . . .	40,340 f. 11 c.

Mais aucune somme n'a été employée à la destination qui lui étoit assignée.

Nous ne croyons pas exagérer en évaluant à 100 francs par église les dépenses faites en sus des revenus ordinaires, ce qui entraîne une dépense de 39,600 francs.

Outre les églises du département, il existe un nombre considérable de confréries qui ont toutes un oratoire et une chapelle séparée. Bien que ces

oratoires soient unis aux paroisses et que leurs biens aient été donnés aux fabriques, on y continue encore l'exercice du culte; les confrères se réunissent et font les processions d'usage. Le revenu total de ces oratoires est de 35,845 fr. 68 c. En voici le détail :

ARRONDISSEMENTS.	NOMBRE de CONFRÉRIES.	NOMBRE de CONFRÈRES.	REVENUS.
ACQUI.....	102	14,285	6,609 f. 27 c.
CEVA.....	75	6,700	2,132 85
PORT-MAURICE.....	174	28,209	15,149 85
SAVONE.....	95	25,602	11,953 71
TOTAL.....	446	74,796	35,845 f. 68 c.

Outre les revenus, les confrères se cotisent pour l'entretien de l'église, le paiement du desservant, et la célébration de la fête de l'oratoire, pour laquelle on fait venir de la musique de la ville la plus voisine. Les cierges sont prodigués dans ces fêtes, et chaque confrère apporte le sien à la procession. On se tient donc dans une juste estimation en n'évaluant qu'à 150 fr. les dépenses de chaque confrérie en sus de ses revenus, ou 66,900 fr. pour toutes. Total de cette dépense 102,745 fr. 68 c.

A chaque diocèse est attaché un séminaire qui est suffisamment doté. Celui de Noli venant d'être supprimé, il n'en existe plus que trois dans le département, dont les revenus sont de 23,000 fr.

Les bâtiments qui servent de résidence aux évêques sont tous vastes et en bon état, et attenant aux diverses cathédrales.

Voici le résumé des frais de culte en tout genre.

Menses épiscopales.	46,000 f.	c.
Dotations des cures, en biens fonds et oblations	177,509	
Suppléments accordés aux curés par le décret du 29 septembre 1810.	92,524	50
Pensionnaires ecclésiastiques nouveaux	186,927	
Pensionnaires anciens.	111,123	98
Revenus des fabriques	309,600	
Prélèvement sur les biens-fonds des communes.	8,938	91
Revenus des oratoires et confréries. . .	35,845	68
Suppléments provenant des contributions volontaires pour l'entretien des églises paroissiales.	39,600	
Contributions volontaires pour les fêtes et entretien des oratoires. ;	66,900	
Séminaires.	23,000	
<hr/>		
Total.	1,097,969 f.	07 c.

Une partie de cette somme provient de rentes viagères qui s'éteindront. Mais en les déduisant, il restera encore 799,919 fr. 7 c., qui, répartis entre les ministres catholiques du culte nécessaires au service, c'est-à-dire les curés et desservants, donnent pour chacun, et pour tous les frais quelconques du culte, la somme de près de 2,000 fr., et par habitant du département celle de 2 fr. 66 c. ou environ.

NOTICE SUR LES JUIFS.

On ne connoît pas bien l'époque où l'on a commencé à tolérer les Juifs dans le Montferrat, dont l'arrondissement d'Acqui fait partie; mais d'après l'acte de concession des privilèges accordés par le duc de Mantoue, le 5 mars 1614, il paroît que leur établissement dans ce pays date d'une époque antérieure à l'an 1596; il est fait mention dans cet acte d'une concession de privilèges accordés le 9 novembre de cette même année. Ces actes sont rapportés par *Saletta* dans sa collection des décrets et décisions des ducs de Mantoue et de Montferrat: on y trouve,

1° Que moyennant une imposition annuelle de 3,000 livres ducalcs de Mantoue, les Juifs pourroient rester dans le Montferrat et y avoir des synagogues;

2° Qu'ils continueroient à jouir des autres privilèges accordés le 9 novembre 1596;

3° Qu'ils seroient tenus de porter un ruban jaune attaché à la boutonnière de leur habit, sous peine de 15 écus pour les contrevenants;

4° Qu'ils ne pourroient acheter des terres, excepté l'emplacement nécessaire pour leurs cimetières, et que les terrains qui leur seroient cédés en paiement de leurs créances ne pourroient être conservés par eux au-delà du terme de trois ans. (Le roi de Sardaigne les obligea de vendre, à compter du jour de la cession;)

5° Qu'ils auroient la faculté de tenir des maisons de prêts sur nantissement, au nombre déterminé par le gouvernement, et l'usure leur étoit permise jusqu'au taux de 18 pour 100 par an; mais l'usure de l'usure, c'est-à-dire l'intérêt des intérêts, ne pouvoit être perçue, sous peine d'une amende du double de la valeur de l'objet cautionné;

6° Que tous autres juifs qui n'auroient pas de maisons de prêts sur nantissements pourroient vendre des marchandises, et que si le prix n'en étoit payé à l'échéance du délai accordé, ils pourroient actionner les acheteurs par-devant les tribunaux, et les contraindre au paiement non seulement du prix

d'achat, mais encore à celui de l'intérêt, calculé à raison de 7 $\frac{1}{2}$ pour 100 jusqu'au jour du paiement définitif;

7° Qu'ils auroient pour leurs causes civiles un conservateur ou juge nommé *ad hoc* par le gouvernement; mais que pour tout autre procès ils devroient comparoître par-devant les tribunaux ordinaires; (le roi de Sardaigne leur ôta ce conservateur, et les obligea de se pourvoir pour toutes leurs affaires devant les tribunaux comme les autres sujets.)

8° Qu'ils seroient libres de quitter l'état de Montferrat, à charge d'en faire la déclaration au conservateur, et de se soumettre à continuer le paiement de l'imposition ordinaire au gouvernement.

Il y avoit dans le Montferrat plusieurs synagogues; mais le roi de Sardaigne les réduisit à quatre, lorsqu'en 1742 il ordonna aux Juifs de se retirer dans les villes de Casal, Moncalvo, Acqui, et Nizza.

La population des Juifs établis dans les villes d'Acqui et Nizza, est de 500 habitants, dont 450 à Acqui et 50 à Nizza.

Les fêtes ordinaires des Juifs ont lieu le samedi de chaque semaine; les fêtes principales sont la Pâque, la Pentecôte, le premier jour de l'an, le jour de l'expiation, et les *Franatì*, ou fêtes de la *Cabane*.

Ils commencent la fête du sabbat le vendredi, une heure avant le coucher du soleil, et la terminent à la nuit tombante du samedi. Leur Pâque a toujours lieu à la pleine lune de mars, et elle commence le 15 de leur mois de *Nissant*. Cette fête dure huit jours; les quatre jours intermédiaires ne sont que demi-fêtes. La Pentecôte arrive sept semaines après le premier jour de Pâque, et dure deux jours. Leur premier jour de l'an est dans le mois de septembre.

Le jour de l'expiation est le dixième de l'an, suivant leur manière de compter, et alors les Juifs sont tenus à un jeûne absolu de vingt-quatre heures, sans pouvoir ni manger ni boire. Les fêtes de la *Cabane* commencent le cinquième jour après l'expiation, et durent huit jours, mais les quatre intermédiaires ne sont pas aussi solennels que les deux premiers et les deux derniers.

Pendant les fêtes, les Juifs s'assemblent trois fois par jour dans leur temple pour y faire leur prière, entendre la lecture de la Bible et les sermons.

Les femmes sont séparées des hommes, et se tiennent dans des loges grillées qui donnent dans le temple.

ADMINISTRATION CIVILE.

Le département de Montenotte présentait, sous le gouvernement français, trois députés au corps-législatif. Il était placé dans la cinquième série, dépendait de la vingt-huitième division militaire, et de la vingt-neuvième conservation forestière. Il était compris dans la sénatorerie de Gênes, et ressortait à la cour d'appel de cette ville.

Il avait été divisé en quatre sous-préfecture y compris celle du chef-lieu. La préfecture était de quatrième classe. Le conseil de préfecture se composait de quatre membres, outre le sous-préfet du chef-lieu.

Les bureaux de la préfecture renfermaient trois divisions, celle du secrétariat, celle des finances et celle de la guerre.

Le budget départemental, réglé d'après le décret de 1811, comportait une dépense de 102,000 fr., dont 48,000 de déficit prévu.

Le département possédait un local affecté à la préfecture.

Le bâtiment était d'une construction récente : on le regarde comme un des plus beaux et des plus commodes de ce genre. On y voit de belles galeries et un jardin qu'elles environnent. Les bureaux sont établis de plein pied, au centre sont les salles du conseil de préfecture et celles d'audience. La sous-préfecture était placée dans ce corps de bâtiment.

Le logement du préfet était situé vis-à-vis. Les salles de représentation se prolongeaient sur la droite, et renfermaient trois grandes pièces et une belle galerie. L'escalier, qui est ancien, ne correspond pas à la beauté de l'édifice.

Le mobilier de la préfecture était estimé à 30,000 fr.

Il existait un projet de construire des hôtels de sous-préfecture dans tous les arrondissements; mais il n'avait eu jusqu'alors qu'un commencement d'exécution, à Acqui et à Savone.

GÉNIE CIVIL.

Le génie civil se composoit d'un ingénieur en chef, de deux ingénieurs ordinaires, de conducteurs, piqueurs, etc., en plus ou moins grand nombre, suivant l'étendue des travaux.

ADMINISTRATION FINANCIÈRE.

La direction des contributions se composoit d'un directeur, d'un inspecteur, et de six contrôleurs, dont un de première classe.

Le receveur général avoit sous ses ordres un receveur particulier dans chacune des trois sous-préfectures étrangères au chef-lieu, et soixante-dix percepteurs, dont dix dans l'arrondissement de Savone, seize dans celui de Ceva, trente-trois dans celui d'Acqui, et onze dans l'arrondissement de Port-Maurice.

Les frais de la recette s'élevoient, savoir :

Traitements et remises.	60,600 fr.
Frais de bureaux.	3,500
Frais de port de lettres.	3,600
Transport des registres, et papiers timbrés.	1,500
Total.	69,200 fr.

La régie de l'enregistrement et des domaines se composoit d'un directeur, de deux inspecteurs, deux vérificateurs, et quatorze receveurs. Les quatre receveurs des chefs-lieux d'arrondissement étoient en même temps conservateurs des hypothèques; les autres se trouvoient placés à Allasio, Pieve, Dogliani, Garressio, Salicetto, Castelletto d'Orba, Nizza, Spigno, et Finale.

La régie des droits réunis annexée, dans le principe de l'organisation, à

celle de Gênes, en avoit été séparée depuis. Elle se composoit d'un directeur, de deux contrôleurs ambulants chargés du service des quatre arrondissements, et de deux commis de direction.

L'arrondissement de Savone avoit un contrôleur principal, un receveur principal, un contrôleur de ville, et quatre commis à pied résidant au chef-lieu, en outre trois receveurs à cheval établis à Albissola, Varrazze, et Loano; à chacune de ces recettes étoit attaché un commis à cheval. La première recette avoit dix buralistes, la seconde sept, la troisième six, et deux commis à pied.

L'arrondissement d'Acqui comptoit un contrôleur et un receveur principal, deux commis à pied résidant au chef-lieu, et trois recettes à cheval, à Nizza, Roccagrimalda, et Spigno; elles avoient chacune un commis à cheval. La première avec dix buralistes, la seconde douze, la troisième cinq.

Dans l'arrondissement de Ceva l'organisation étoit pareille, sauf qu'il n'y avoit que deux recettes à cheval, une à Murassano, l'autre à Garressio; la première avec deux buralistes, la seconde avec cinq.

L'arrondissement de Port-Maurice avoit la même organisation que celui de Savone, plus un commis aux expéditions. On comptoit cinq recettes, dont une au chef-lieu, deux à cheval à Oneille et Albenga, deux à pied à Diano et Pieve. A Oneille il y avoit un commis à cheval, deux à pied, et six buralistes. A Albenga, le même nombre de commis, mais cinq buralistes seulement. A Diano un commis à pied et douze buralistes. A Pieve, un seul commis de même, mais treize buralistes.

Il y avoit en outre dix surnuméraires, dont quatre attachés aux contrôles principaux.

Frais de la régie des droits réunis.

Traitemens et remises.	155,224 f. 5 c.
Frais de bureaux.	7,441
Frais de port de lettres.	2,894 80
Total.	165,559 f. 85 c.

Les employés du bureau de garantie pour les matières d'or et d'argent consistoient en un essayeur, un contrôleur, et un receveur. Il n'existe ni argue ni affinerie.

Les frais s'élevoient à 1,988 fr. 20 c., savoir :

Traitements et remises.	1,900 f.	c.
Frais de bureaux.	88	20
Total.	<hr/> 1,988 f. 20 c.	

La loterie comptoit neuf bureaux établis, savoir : à Savone, Finale, Acqui, Nizza, Ceva, Dogliani, Port-Maurice, Oneille, et Allassio.

Les bureaux de poste aux lettres étoient au nombre de dix, savoir : à Savone, Acqui, Allassio, Albenga, Ceva, Diano, Finale, Pietra, Loano, et Port-Maurice.

Administration forestière. Le département faisoit partie de la vingt-neuvième conservation, et dépendoit de l'inspection de Gênes. Il existoit un sous-inspecteur à Savone, deux gardes généraux à Acqui et Savone, et quarante-six gardes particuliers, dont cinq payés par la direction générale, et quarante-un payés par les communes.

A la charge du gouvernement.

Traitement du sous-inspecteur.	2,000 f.
Suppléments dus aux gardes généraux.	400
Gratifications aux susdits, à tous les grades indistinctement.	2,000

A la charge des communes.

Gages des gardes, et traitements des gardes généraux	<hr/> 13,559
Total.	17,959 f.

Le cadastre occupoit un ingénieur vérificateur, dix-neuf géomètres, dont

onze de première classe, et huit de seconde. Le budget annuel étoit d'environ 42,000 fr.

Le débit des sels et tabacs étoit administré par la régie des sels et tabacs au-delà des Alpes, à la résidence de Turin. Il y avoit pour le département un inspecteur, un contrôleur, et des receveurs à Savone, à Loano, à Acqui, à Ceva, et à Port-Maurice. Les ventes étoient confiées à cent soixante-dix-neuf débitants. Les employés supérieurs avoient un traitement fixe. Les bénéfices des débitants consistoient dans les remises qui leur étoient allouées par la régie sur les sels. Ces agents avoient en outre 5 pour 100 sur les tabacs. Cette remise, qui étoit en dehors du prix des matières, se trouvoit par conséquent supportée par les consommateurs. D'après les résultats des ventes des sels et des tabacs, faites dans ce département depuis la réunion, on pouvoit évaluer le bénéfice brut de chaque débitant à 1770 fr. environ. Mais il est à remarquer que sur ce produit les débitants avoient à prélever annuellement 50 pour 100 environ, tant pour les frais du débit que pour le transport et le déchet des sels et des tabacs, qu'ils étoient tenus de prendre aux magasins, et de faire transporter à leurs risques. Ainsi le taux commun du bénéfice de chaque débitant étoit de 888 fr., répondant à 5 fr. 94 c. pour 100 du produit net de la vente.

Voici l'état des traitements des employés supérieurs de la régie des sels et tabacs.

GRADES.	NOMBRE.	TRAITEMENTS.	OBSERVATIONS
Inspecteur	1	6,400	Dans le traitement de l'inspecteur étoient compris 1,000 francs pour risque, et 2,400 francs pour frais de tournée; les receveurs jouissoient en outre d'une remise de deux pour cent sur la vente des tabacs.
Contrôleur	1	2,070	
Receveurs	5	10,500	
TOTAL	7	18,970	

ÉTAT MILITAIRE.

Le département de Montenotte dépendoit de la vingt-huitième division militaire; il étoit commandé par un général de brigade.

Un capitaine de génie résidant à Savone étoit chargé de l'entretien du fort de la ville, et des batteries de la côte.

Le commissaire des guerres résidant à Gênes faisoit le service du département de Montenotte. Cependant le mouvement considérable de militaires à Acqui, pendant la saison des bains, nécessitoit la présence d'un commissaire dans le département. Un préposé au service des vivres résidoit à Savone. Le service des convois militaires se faisoit par un sous-traitant dépendant de l'entreprise de Gênes.

Le capitaine de recrutement avoit sous ses ordres, à Savone, un officier et quatre sous-officiers. Un lieutenant de recrutement étoit placé dans chacun des chefs-lieux d'arrondissements avec trois sous-officiers.

La compagnie de réserve départementale étoit commandée par un chef de bataillon faisant fonctions de capitaine, un capitaine faisant fonction de lieutenant, un lieutenant faisant fonctions de sous-lieutenant. Elle étoit composée de onze sous-officiers, deux tambours, et quatre-vingt-quatre fusiliers.

Les militaires jouissant d'un traitement de réforme dans le département étoient au nombre de cinq, deux capitaines, un lieutenant, un sous-lieutenant et un commissaire des guerres.

Les officiers, sous-officiers et soldats jouissant de la solde de retraite, étoient au nombre de trois cent onze, savoir :

Colonel.	1
Chefs de bataillons. .	3
Capitaines.	15
Lieutenants.	10
Sous-lieutenants. . . .	4
Sergents	41
	<hr/>
	74

<i>Report.</i>	74
Caporaux	33
Soldats	202
Chirurgien	1
Aumônier	1
<hr/>	
Total.	311

Un seul soldat de la marine étoit pensionné.

CASERNES, POSTES MILITAIRES, LOGEMENTS DE GUERRE, ETC.

Il existe à Savone, une caserne établie dans l'ancien local des fours de la ville, qui peut contenir trois cents militaires. Ce bâtiment est une propriété communale. Le couvent de la Consolation a servi de casernement pour la cavalerie, et contient environ cent lits. La ville est chargée de l'entretien de ces établissements.

La caserne de la compagnie de réserve est établie commodément dans le couvent de Sainte-Croix. Celle du dépôt de gendarmerie l'est magnifiquement dans le local de la Conception. Toutes deux ont été faites récemment, et sont entretenues aux frais du département.

Le fort de Savone a deux casernes casematées, l'une dite la Galère; l'autre de Saint-Vincent. Elles contiennent chacune cent-trente hommes; d'autres casernes non casematées, dans le même fort, peuvent loger en outre plus de mille hommes.

Il est peu de situations aussi saines et aussi aérées que celle de ce fort, qui est bâti sur un promontoire saillant, en mer, et élevé d'environ quarante mètres. Il commande la ville et protège le port. Il est susceptible d'une bonne défense, tous les remparts sont en bonne maçonnerie. Les Génois ont construit ce fort aux dépens de la ville, dont on abattit un quartier. Divers travaux ont été ajoutés à la première construction, et, dans l'état actuel, il a coûté plus de 10 millions.

Deux petits forts, connus sous le nom de Saint-Laurent et le Fortin, près

ds Savone, croisent leurs feux pour défendre la rade, dite de Vado, qui peut donner asile à une grande flotte.

Finale a aussi un fort qui défend la plage de cette ville. Il est situé en échelons sur le penchant d'une colline et à l'abri d'un coup de main. Le peu d'importance qu'il présente aujourd'hui ne permet pas qu'on y fasse les dépenses nécessaires à son entretien.

On compte en outre le long de la côte beaucoup de batteries garnies de grosses pièces de canon, pour défendre les mouillages; la plupart sont ouvertes, d'autres sont placées dans des tours, et sont à l'abri d'un coup de main. On s'occupe à protéger les batteries ouvertes par des réduits crénelés; chaque batterie possède un magasin et une petite caserne.

Une compagnie de gardes-côtes et une autre de vétérans défendent au levant ces batteries.

Le département de Montenotte a huit principales étapes, Savone, Acqui, Spigno, Carcare, Ceva, Allasio, Finale et Port-Maurice. Partout les troupes de passage sont logées chez les particuliers, à défaut d'établissements militaires, les casernes de Savone étant elles-mêmes occupées par la garnison.

Le gîte de Savone reçoit les troupes qui se dirigent de l'est à l'ouest, et Port-Maurice celles qui vont de l'ouest à l'est.

Acqui reçoit les troupes qui se dirigent d'Alexandrie sur le littoral, et Ceva celles qui partent de Turin avec la même destination. Aucun de ces gîtes, excepté Savone, n'est propre à recevoir une garnison. La cavalerie surtout seroit mal placée dans un pays si montagneux et d'un accès si difficile.

RECRUTEMENT ET CONSCRIPTION.

Le département de Montenotte ne date que de l'an 1805. Il fut composé de l'arrondissement d'Acqui, provenant du Tanaro qui fut supprimé et de l'arrondissement de Ceva, qui faisoit partie de la Stura, et des arrondissements liguriens, aujourd'hui sujets à la conscription maritime.

La première levée dans les deux arrondissements piémontais eut lieu dans les années 1801 et 1802.

Le premier contingent fut de	315 conscrits.
Le second, pour les années 1803 et 1804, de	667
Le troisième, pour l'an 1805, de	260
Total.	1,242

La première levée faite dans le département de Montenotte	
fut celle de la fin de 1805; elle fournit	349
La levée ordinaire de 1806 fut de	696
Celle de 1807 de	629
1808 de	619
1809 de	631
Contingent à la levée extraordinaire.	786
Levée de 1810	631
supplémentaire.	265
complémentaire.	320
Divers appels à l'armée dans la compagnie de réserve. . .	121
Excédant sur les cinq classes de 1806 à 1810	145
Levée de terre de 1811.	479
marine.	246
terre de 1812.	521
marine.	308
garde nationale mobile	425
Levée de terre de 1813.	487
marine.	325
Complément de la cohorte des gardes nationales.	119
Recrutement de la compagnie de réserve	154
Total.	8,255

Le mode de recrutement, suivi dans les états de Piémont et dans la Ligurie, étoit si irrégulier qu'on n'a pu se procurer le nombre des militaires présumés vivant au moment des premières levées. Ils étoient peu nombreux dans la partie ligurienne. L'arrondissement de Ceva contribuoit à former le régiment de Mondovi, et celui d'Acqui formoit à lui seul le régiment de ce nom.

Les enrôlements volontaires, y compris les vélites et la garde d'honneur du gouverneur-général, sont au nombre de 300.

Ainsi le nombre des hommes fournis aux armées par la population de Montenotte depuis la réunion à la France monte à 9797, charge bien pesante pour les habitants.

ROLES D'INDEMNITÉS DE RÉFORMES.

Les indemnités payées par les familles des jeunes gens réformés, se sont élevées, savoir :

Pour 1805 à	3552 f. 62 c.
1806.	6363 67
1807.	3154 45
1808.	4372 36
1809.	3915 72
1810.	5883 92
1811, de terre.	1602 40
1811, de mer.	1658 03
1812, de terre.	781 25
1812, de mer.	365 13
Levée de la garde nationale.	693 74
Total.	32,343 29

NOMBRE DES CONSCRITS CONDAMNÉS COMME RÉFRACTAIRES.

1805.	191
1806.	257
1807.	180
1808.	133
1809.	61
1810.	82
1811.	6
1812.	7
Total.	917

Le nombre des conscrits réfractaires des premières années est très considérable, parceque le capitaine de recrutement dénonçoit inconsiderément des jeunes gens absents avant la réunion, et qui, pour la plupart, étoient morts ou étoient naturalisés en Espagne ou en Sicile; car les transmigrations étoient fréquentes dans ce département. Les levées extraordinaires, supplémentaires, et complémentaires, qui ont eu lieu sur les dépôts des premières classes, en ont encore augmenté le nombre.

Le petit nombre de condamnations dans les quatre dernières classes montre que l'esprit militaire s'étoit amélioré dans ce département. La rentrée de plusieurs militaires dans leurs foyers, l'aisance que leur procure leur pension de retraite, et les emplois qu'ils ont obtenus, avoient contribué singulièrement à cette amélioration.

La gendarmerie fut installée dans ce département le 2 vendémiaire an 14. Elle étoit formée de vingt-huit brigades, composées de six hommes chacune au complet. Celle de Savone, où est le dépôt de la compagnie, est double.

Le capitaine commandant réside à Savone; les quatre chefs-lieux d'arrondissement ont chacun un lieutenant; un sous-lieutenant quartier-maître réside à Savone. Sur les vingt-huit brigades il y a dix maréchaux-de-logis; celui d'Acqui est à cheval, les autres à pied.

Les communes où les brigades sont stationnées sont : Acqui, Savone, Finale, Loano, Port-Maurice, Alassio, Ceva, Garessio, Murassano, et Ponzone, qui ont des maréchaux-de-logis, et Varrazze, Sassello, Carcare, Spotorno, Saint-Étienne, Borgomaro, Diano, Pieve, Albenga, Bagnasco, Orméa, Millesimo, Dogliani, Callissano, Spigno, Nizza, Cossano, et Castelletto d'Orba, qui ont des brigadiers.

Deux brigades sont à cheval, et résident à Acqui et Nizza, où le territoire est accessible à la cavalerie.

La compagnie composée, comme nous l'avons vu, de cent soixante-quatorze hommes et six officiers, fait partie du cinquante-sixième escadron de la vingt-unième légion, dont le colonel réside à Gênes.

La dépense du casernement pour fourniture de lits aux gendarmes sortant de la ligne, l'entretien du dépôt et de quelques autres locaux nationaux,

et enfin le loyer des maisons servant de caserne, coûtoient 11 ou 12 mille francs environ.

Cette dépense fut mise, par la loi du 21 février 1805, à la charge des départements. L'intention du préfet de Montenotte étoit de former un casernement départemental situé dans chaque chef-lieu de canton.

Ce projet, qui étoit déjà en activité, devoit réduire la dépense de plus des deux tiers. Suivant ce plan les lits auroient été fournis et entretenus par le département ou par le dépôt de mendicité, les prix des marchés d'entretien étant désavantageux à l'administration.

Le local du dépôt de la gendarmerie, à Savone, ne laissoit rien à désirer; le capitaine et ses officiers y logeoient. On y trouve de vastes corridors, et un jardin. Les écuries et les magasins de fourrages y sont bien disposés.

MARINE.

Les communes maritimes du département sont partagées en deux quartiers ressortissant de l'arrondissement maritime de Gênes, et administré par un commissaire principal de marine qui réside à Gênes. Les chefs-lieux des deux quartiers maritimes sont les villes de Savone et de Port-Maurice. Il y a dans chaque quartier un sous-commissaire, un trésorier de la marine, et des syndics dans les communes principales. Chaque syndicat forme une espèce de canton maritime dans le chef-lieu de la commune où réside ce préposé. Ces préposés sont chargés de l'inscription des gens de mer, et de l'exécution de toutes les lois, réglemens et ordres du gouvernement, relatifs à la police de la marine, des ports et rades du département. Le sous-commissaire de Savone a sous ses ordres, ainsi que celui de Port-Maurice, des gendarmes de marine. Ces gendarmes sont commandés par un brigadier qui réside au chef-lieu du quartier. Chaque quartier a en outre un inspecteur aux sémaphores, et deux guetteurs à chaque vigie. On joint ici le tableau de ces différents employés, avec l'indication des lieux de leurs résidences et de leurs appointemens respectifs.

**TABLEAU DES ADMINISTRATEURS DE L'INSPECTION MARITIME,
INSPECTEURS ET GUETTEURS AUX SÉMAPHORES DES QUARTIERS DE SAVONE
ET DE PORT-MAURICE.**

QUARTIERS.	COMMUNES.	GRADES.	NOMBRE de préposés de chaque grade.	APPOINTE- MENTS par an pour chaque grade.	TOTAL.
SAVONE	{ Savone Finale Idem Pietra Spotorno Varazze	Sous-commissaire	1	2,400 ^{f.}	2,400 ^{f.}
		Trésorier des Invalides	1	"	"
		Syndic	1	550	550
		Préposé de marine	1	800	800
		Syndic	1	550	550
		Idem	1	550	550
		Idem	1	550	550
PORT-MAURICE	{ Port-Maurice Loano Allasio Idem Diano Oneille Saint-Etienne	Sous-commissaire	1	2,400	2,400
		Trésorier des Invalides	1	"	"
		Syndic	1	550	550
		Préposé de marine	1	800	800
		Idem	1	800	800
		Syndic de marine	1	550	550
		Idem	1	550	550
		Idem	1	550	550
<hr/>					
SÉMAPHORES.					
PORT-MAURICE	{ Port-Maurice Albenga Lanueghia Diano Saint-Laurent	Inspecteur	1	1,320	1,320
		Guetteurs	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
SAVONE	{ Savone Idem Finale Noli Celle Arrenzano	Inspecteur	1	1,320	1,320
		Guetteurs	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320
		Idem	2	660	1,320

ORDRE JUDICIAIRE.

1° SOUS LE GOUVERNEMENT PIÉMONTAIS ET LIGURIEN ; 2° PENDANT L'ÉTAT INTERMÉDIAIRE ; 3° SOUS L'ADMINISTRATION FRANÇAISE.

PREMIÈRE ÉPOQUE.

Le département de Montenotte est composé de deux parties, l'une piémontaise, l'autre ligurienne. Chacun de ces états avoit une organisation à part et tout-à-fait différente ; ainsi il faut en rendre compte séparément pour en donner une idée juste et précise.

LIGURIE.

La plupart des villes et des provinces composant la république ligurienne étant réunies à la ville de Gênes par des traités et conventions, avoient conservé des statuts particuliers et des privilèges relativement à l'administration de la justice ; le gouvernement n'avoit jamais pu établir une base générale de division de territoire, et l'ordre judiciaire ne présentait aucune uniformité.

Sans entrer dans des détails trop minutieux, nous nous bornerons à indiquer l'organisation principale, et les exceptions les plus marquantes.

Les communes liguriennes sont entièrement renfermées dans les arrondissements de Savone et de Port-Maurice.

Celles de première classe, telles que Savone, Finale, et Albenga avoient en 1797, époque de la révolution de Gênes, un gouverneur et un vicaire.

Le vicaire, qui étoit un jurisconsulte, connoissoit des affaires civiles en premier ressort. L'appel étoit porté devant le gouverneur ou devant un des

magistrats ou tribunaux séant à Gênes, selon les différents privilèges locaux.

Le gouverneur, qui devoit être pris dans le corps de la noblesse, étoit chargé de l'administration et de la police. Il avoit la surveillance des finances et le commandement de la force armée, et connoissoit exclusivement des affaires criminelles correctionnelles, et de simple police, connues en Ligurie sous la dénomination générale de délits.

Néanmoins à l'égard des délits qui étoient punis d'une peine correctionnelle, soit qu'elle fût afflictive et infamante, soit qu'elle fût simplement correctionnelle, le gouverneur, avant de prononcer, devoit soumettre son jugement au tribunal criminel séant à Gênes, connu sous le nom de rote criminelle, et il étoit obligé de se conformer à son avis. Dans ce genre d'affaires, il jugeoit en dernier ressort, sauf le recours pour cause de nullité au magistrat suprême, séant à Gênes.

Quant aux délits qui n'étoient punis que d'une peine pécuniaire, et à l'égard desquels il jugeoit par lui-même sans être obligé de soumettre son opinion à personne, il prononçoit sauf appel qui pouvoit être porté devant le prieur de la rote criminelle de Gênes.

Dans les communes d'une classe inférieure, telles que Piève, Port-Maurice, Sasello, Stella, Pietra, Zuccarello, Allassio et Diano, il y avoit un seul fonctionnaire qui s'appeloit capitaine ou podesta de premier ordre.

Ce fonctionnaire, qui devoit aussi être pris dans le corps de la noblesse, réunissoit, comme juge, les attributions du gouverneur et du vicaire; ainsi il connoissoit à-la-fois des affaires civiles et des affaires criminelles, d'après les règles ci-dessus indiquées.

L'appel des jugements, dans les cas où il avoit lieu, étoit toujours porté devant un des magistrats ou tribunaux séant à Gênes.

Dans quelques unes des autres communes comprises dans le ressort des précédentes, telles qu'Albissola, Oziglio, Quigliano et Vado, ressortissant à Savone; Carcare, Callizzano et Origlia, ressortissant à Finale; Andora, ressortissant à Allassio, il y avoit un podesta de deuxième ordre qui pouvoit être choisi parmi les personnes les plus distinguées du pays.

Ces fonctionnaires avoient, en matière civile, les mêmes attributions que les précédents. Dans les affaires criminelles, ils n'avoient de juridiction qu'à

l'égard des délits passibles seulement d'une peine pécuniaire. Quant aux autres, ils n'avoient que l'instruction de la procédure, comme officiers de police judiciaire. Le jugement étoit dévolu aux gouverneurs, capitaines ou podestas de premier ordre.

A ces mêmes magistrats étoient portés les appels des jugements en matière civile; en matière criminelle on suivoit la même marche.

Près chacun de ces fonctionnaires, il y avoit un greffier. Aucun magistrat n'étoit destiné à exercer les fonctions du ministère public, connu sous la dénomination de *fiscal*, c'étoit le greffier qui agissoit en son nom.

Le greffier étoit le seul officier ministériel.

On ne connoissoit en Ligurie ni l'institution des avoués, ni celle des huissiers. Les premiers étoient suppléés par des procureurs reconnus, dont le service et le ministère étoient absolument volontaires; les seconds par des archers qui, ne sachant ordinairement ni lire ni écrire, faisoient oralement rapport de leurs exécutions au greffier qui étoit tenu de le rédiger par écrit. Tous les fonctionnaires précités n'étoient nommés que pour un an ou deux tout au plus. A la fin de leur emploi et avant de quitter leur poste, ils devoient subir une sorte de censure.

A cet effet, le magistrat suprême, séant à Gênes, dont les attributions correspondoient à celles de la cour de cassation, envoyoit périodiquement sur les lieux deux commissaires choisis dans le corps de la noblesse. Ces commissaires étoient chargés d'examiner les jugements, de recevoir les plaintes qui leur étoient portées, et d'y rendre la justice militairement quant aux fins civiles. Ils pouvoient en outre suspendre les lettres-patentes, ce qui suffisoit pour rendre les fonctionnaires condamnés inhabiles à aucune autre place à l'avenir.

L'instruction de la procédure criminelle se faisoit dans le plus grand secret par le greffier, sous la surveillance du juge ou du tribunal auquel il étoit attaché. Lorsqu'elle étoit complète, lecture et copie en étoient données au prévenu pour qu'il pût se défendre dans le délai fixé par la loi. Il avoit droit de conférer dès ce moment avec un défenseur qu'il choisissoit à son gré. Les pauvres étoient assistés par un défenseur officieux que l'autorité administrative locale entretenoit par-tout où siégeoit un juge ou un tribunal criminel.

Le prévenu pouvoit interroger tous les témoins à charge sur les questions présentées par écrit. Il pouvoit aussi en faire entendre à décharge sur les questions du fisc. La procédure étant ainsi achevée, le prévenu avoit un délai pour présenter ses moyens de défense rédigés par écrit. Ce délai expiré le tribunal prononçoit le jugement, le tout hors la présence du prévenu. Si le jugement ne portoit qu'une peine pécuniaire, il y avoit lieu à appel; si la peine étoit corporelle, soit qu'elle fût afflictive et infamante, soit qu'elle fût simplement correctionnelle, on ne pouvoit l'attaquer que par le moyen de nullité, qui équivaloit au pourvoi en cassation (1).

PIÉMONT.

L'arrondissement d'Acqui ne renfermoit que des communes provenant du Piémont; et il en étoit de même de celui de Céva, excepté Callizzano et Massimino. Les villes piémontaises d'Oneille, de Loano, et de Cairo, et leurs dépendances, concouroient à former les arrondissements de Savone et de Port-Maurice. L'ordre judiciaire y étoit organisé conformément aux constitutions du roi de Sardaigne, dont voici les bases générales.

La justice, tant au civil qu'au criminel, étoit administrée par quatre ordres distincts de magistrature, savoir : 1° le sénat; 2° les juges-mages ou préfets; 3° les juges ordinaires; 4° les châtelains ou bailes.

Il y avoit un sénat à Turin, un autre à Chambéry, et un troisième à Nice. Leurs attributions et leurs prérogatives se rapprochoient, sous le rapport judiciaire, de celles des anciens parlements et des cours d'appel de France. Chacun de ces corps comprenoit, dans sa juridiction, un certain nombre des provinces du royaume.

(1) Parmi les communes provenant de la république de Gènes, on doit remarquer la commune de Noli. Cette ville avant la révolution étoit une petite république indépendante sous la protection de Gènes. L'autorité municipale y exerçoit les fonctions judiciaires en premier et en dernier ressort, tant en matière civile qu'en matière criminelle. Les jugements portant condamnation à la peine de mort étoient seuls sujets à l'approbation du sénat de Gènes. Le ressort de cette république étoit borné à la ville de ce nom.

Dans chaque chef-lieu de province résidoit un magistrat qui s'appeloit juge-mage ou préfet. La juridiction de ce magistrat étoit double; il étoit juge de première instance dans la ville de sa résidence, et juge d'appel à l'égard des autres communes comprises dans sa province. Il connoissoit, en dernier ressort, des matières civiles, jusqu'à la somme de 400 livres, et des affaires criminelles, toutes les fois que la nature du délit n'entraînoit point plusieurs jours d'emprisonnement ou une amende au-dessus de 200 livres. En cas de peines plus graves, ou d'affaires civiles plus importantes, son jugement étoit sujet à appel au sénat d'où il ressortissoit.

Il connoissoit également de tous les autres crimes ou délits emportant peine afflictive qui étoient commis dans le territoire de sa résidence, à l'exception de ceux expressément réservés au sénat; mais les sentences de poursuite, d'absolution ou de condamnation, ne pouvoient être exécutées si elles n'étoient confirmées par le sénat.

Chaque préfet avoit un suppléant qui s'appeloit vice-préfet; l'un et l'autre étoient à la nomination du roi. Ils étoient docteurs en droit civil et canonique de l'université de Turin.

Dans les autres villes et dans toutes les communes, la justice étoit rendue par des juges ordinaires dont les attributions, en matière civile ou criminelle, étoient les mêmes que celles du préfet comme juge de première instance dans la commune de sa résidence, à cela près qu'ils ne jugeoient en dernier ressort que jusqu'à concurrence de 50 livres en matière civile, et de 30 livres en matière criminelle; au-dessus de ces sommes, ils jugeoient avec appel qui étoit porté devant le préfet duquel ils ressortissoient.

Ils pouvoient connoître tous les autres crimes ou délits emportant peine afflictive, mais leurs jugements, pour être exécutoires, étoient soumis à l'approbation du sénat qui jugeoit souverainement *omisso medio*. Ces juges étoient de deux classes, ceux qui résidoient habituellement dans les villes ou bourgs considérables, ou dans les chefs-lieux des mandements (1), et ceux qui rendoient justice dans les autres communes inférieures.

(1) On appeloit mandement la réunion de plusieurs communes soumises au même juge, celle de sa résidence habituelle étoit ordinairement le chef-lieu.

Quoique les attributions fussent les mêmes, la considération dont ils jouissoient varioit suivant l'importance du lieu, de la destination et de la résidence. Les premiers devoient être licenciés en droit, et faire leur résidence habituelle dans la ville où ils rendoient la justice; quant aux autres, il suffisoit qu'ils fussent notaires, mais ils ne pouvoient rendre aucun jugement, ni au civil, ni au criminel, que d'après l'avis d'un docteur ou licencié en droit, dit assesseur; cet assesseur pouvoit être choisi par le juge-notaire, pourvu qu'il fût approuvé par le sénat, pour exercer. Ces juges-notaires n'étoient point astreints à une résidence habituelle; il suffisoit qu'ils se rendissent dans les communes de leur judicature aux jours indiqués pour tenir audience.

Chaque juge ordinaire, licencié ou simple notaire, se nommoit un lieutenant-juge qui lui servoit de suppléant. Il devoit être choisi d'abord parmi les avocats ou licenciés en droit, et, à leur défaut, parmi les notaires demeurant dans la ville où siégeoit le juge.

Avant la révolution française, les juges ordinaires étoient nommés par le roi ou par le seigneur, selon qu'il s'agissoit de ville médiate ou immédiate; mais, par édit de 1796, le roi Charles Emmanuel supprima la féodalité, et ôta aux seigneurs cette prérogative qui depuis fut exercée par le roi lui seul.

Dans les communes où le transport du juge du chef-lieu pouvoit éprouver des difficultés, on avoit établi certains officiers de justice nommés châtelains ou bailes. Leur juridiction et leurs attributions consistoient à décider sommairement, et sans aucune forme de procès, les causes de salaires dus aux ouvriers, celles des nourrices, des servantes, des pauvres, des orphelins, et généralement toutes les causes d'un inérêt modique. Leur juridiction s'étendoit aussi aux contestations pour changement de bornes ou pour tous autres dommages champêtres; mais quand les contestations excédoient la somme ou la valeur de 40 livres, ils devoient renvoyer les parties au juge ordinaire, toutes les fois que le défenseur le requéroit. Quant au criminel, ils n'avoient d'autres attributions que celles d'officiers de police judiciaire. Ils devoient être pris autant que possible parmi les notaires, s'il y en avoit dans l'endroit, et, à leur défaut, parmi les personnes de probité, et

des plus capables. Leur nomination étoit réglée comme celle des juges ; elle a éprouvé les mêmes changements.

Dispositions générales à tous les ordres de magistrature.

Le ministère public étoit exercé près le sénat par un avocat-général en matière civile, et par un avocat-général en matière criminelle.

Près les juges-mages et les juges ordinaires, le ministère public n'étoit exercé qu'en matière criminelle. Il y avoit à cet effet, près de chaque préfet, un avocat-fiscal-provincial qui devoit être docteur ou licencié, et près de chaque juge ordinaire un procureur-fiscal, qui pouvoit être notaire. Leur nomination appartenoit au roi ou au seigneur, selon le juge près duquel ils étoient désignés.

Chacun d'eux avoit un suppléant, qui s'appeloit *vice-avocat fiscal* et *vice-procureur fiscal* ; il étoit nommé par le président du sénat, et choisi respectivement parmi les docteurs et licenciés ou parmi les notaires.

Près de chaque préfet et de chaque juge ordinaire il y avoit un secrétaire qui faisoit les fonctions de greffier, et étoit nommé par le souverain ou par le seigneur, selon le juge auquel il appartenoit. Les préfets en avoient un second, comme juge de première instance ; il étoit nommé par le corps municipal du lieu de sa résidence.

Chaque greffier pouvoit se nommer des substituts ; les uns et les autres devoient être notaires.

Des valets de ville, appelés *messi*, assermentés en justice, exerçoient le ministère d'huissier. Il y en avoit deux auprès de chaque préfet, et un auprès de chaque juge ordinaire.

Le ministère d'avoué étoit exercé par un collège de procureurs, établi par le gouvernement au chef-lieu de la province et composé de six individus, qui postuloient soit par-devant le préfet, soit par-devant les autres juges du ressort ; ils avoient un office ou une place qui tenoit lieu de cautionnement.

Auprès des juges ordinaires le ministère d'avoué pouvoit être exercé aussi par des individus autorisés *ad hoc* par le préfet, et quelquefois les parties

légitimoient le procès en la personne d'un notaire. Dans les causes sommaires le ministère d'avoué n'étoit pas nécessaire.

Toutes les places des fonctionnaires, savoir, de juge, de ministère public, et de greffier, étoient triennales; ils devoient subir, à la fin de leur exercice, la censure ou le *syndicat*, qui étoit connu sous la dénomination des assises. A l'égard des châtelains ou bailes, les assises étoient tenues par les juges ordinaires, avec l'assistance de procureur-fiscal : à l'égard des derniers, par le préfet et par l'avocat-fiscal-provincial; pour les préfets, par un sénateur délégué exprès par le sénat, avec l'intervention de l'avocat-fiscal-général, ou tel autre fonctionnaire qu'il désignoit.

Ces assises se tenoient dans le chef-lieu de chaque châtelainie et de chaque préfecture, ou dans telle autre ville ou commune plus centrale, qui étoit désignée, et dans laquelle tous les fonctionnaires du ressort devoient se trouver pour rendre compte de leur conduite. Nul d'entre eux ne pouvoit recommencer ses fonctions sans justifier devant le sénat qu'il avoit *subi les assises ou le syndicat*.

Tableau des communes du Piémont, faisant partie du département de Montenotte, et indication du magistrat qui y siégeoit.

ONEILLE. Cette ville, comme chef-lieu de province, ressortissant au sénat de Nice, avoit un préfet; les autres fonctionnaires et officiers ministériels que comportoit cette magistrature, y siégeoient aussi. La juridiction du préfet s'étendoit aux communes de la vallée d'Oneille, lesquelles font actuellement partie des cantons d'Oneille, de Borgomaro, de Diano, de Saint-Étienne, de Port-Maurice, et de la Piève. Elle comprenoit aussi la commune de Loano et ses dépendances.

Loano étoit la seule commune qui eût un juge ou licencié; il étoit obligé d'y résider habituellement. Dans toutes les autres communes, le juge ordinaire étoit notaire, et n'étoit pas tenu à résidence.

ACQUI. Cette ville étoit également chef-lieu de province, ressortissant au sénat de Turin. Il y siégeoit en conséquence un préfet. Elle avoit dans

son ressort toutes les communes qui composent aujourd'hui l'arrondissement de ce nom.

Dego et Spigno, comme chefs-lieux de mandement, ainsi que la commune de Ponzzone et celle de Nizza, avoient chacune un juge ordinaire, docteur en droit, qui y faisoit sa résidence habituelle. Dans toutes les autres ce juge étoit notaire.

CEVA. Cette ville n'étoit pas chef-lieu de province, non plus que les communes qui composent l'arrondissement de ce nom. Cairo et les autres communes piémontaises, comprises dans ce canton, faisoient partie de la province de Mondovi.

Le juge ordinaire de Ceva, de Garressio, d'Orméa, de Dogliani, et de Millesimo, chef-lieu de mandement, ainsi que celui de Cairo, étoit docteur en droit. Dans toutes les autres il étoit notaire.

ÉTAT INTERMÉDIAIRE DANS LES COMMUNES DE LA LIGURIE.

DEUXIÈME ÉPOQUE.

LIGURIE.

La révolution de Gênes ayant fait disparaître tous les privilèges locaux, on adopta un plan uniforme d'organisation judiciaire.

En conformité de la constitution de 1797, le corps législatif, par acte des 22 et 30 mai 1798, ayant divisé le territoire de la république en vingt juridictions, les communes renfermées aujourd'hui dans le département de Montenotte en composèrent cinq, dont Savone, Finale, Port-Maurice, Albenga alternativement avec la Piève, et Allassio alternativement avec Diano, étoient les chefs-lieux.

Chacune de ces juridictions se divisoit en cantons, dont les communes principales étoient les chefs-lieux.

Dans chaque chef-lieu de canton il y avoit un juge de paix, et dans chaque chef-lieu de juridiction un tribunal civil et criminel.

Les juges de paix exerçoient à-peu-près les mêmes fonctions que ceux d'aujourd'hui, soit en matière civile, soit en matière criminelle.

Les tribunaux civils et criminels, qui étoient composés de trois membres, dont chacun faisoit à son tour les fonctions de président, connoissoient des appels des jugements rendus en matière civile et criminelle par les juges de paix et par les tribunaux de commerce de leur ressort, dans les cas où l'appel n'étoit pas défendu. Ils connoissoient en outre de toutes les affaires civiles et criminelles qui excédoient la compétence du juge de paix ou des tribunaux de commerce.

Dans les pays où le gouvernement n'avoit pas jugé à propos d'établir des tribunaux de commerce, les tribunaux civils en faisoient les fonctions. Ils étoient réciproquement juges d'appel pour les jugements rendus en matière civile par les tribunaux des juridictions limitrophes ou voisines.

On ne pouvoit appeler de leurs jugements en matière criminelle qu'au tribunal de cassation qui siégeoit à Gênes. Près de chacun de ces tribunaux il y avoit un accusateur public, qui exerçoit les fonctions du ministère public, un greffier, et trois suppléants. Le juge de paix avoit trois assesseurs, qui faisoient les fonctions de suppléants. Tous ces magistrats étoient nommés par des comices, et ils n'étoient en place qu'un an. Cette organisation dura jusqu'en 1803.

Par la nouvelle constitution de cette date, qui remplaça celle de 1797, la division du territoire ayant été réduite de vingt juridictions à six seulement, les communes, comprises dans le département de Montenotte, n'en firent plus que deux, dont les chefs-lieux étoient Savone et Oneille, qui, à cette époque, avoient été réunis à la Ligurie, ainsi que Loano.

Le nombre des cantons fut aussi restreint, et leurs ressorts plus étendus. Ils furent réduits aux suivants :

JURIDICTION DE SAVONE.		JURIDICTION D'ONEILLE.	
ARRONDISSEMENT.	CANTONS.	ARRONDISSEMENT.	CANTONS.
SAVONE.....	1. Savone. 2. Varrazze. 3. Sassello. 4. Noli. 5. Finale. 6. Pietra. 7. Loano. 8. Callizzano. 9. Carcare.	ONEILLE.....	1. Oneille. 2. Maro. 3. Piève. 4. Albenga. 5. Alassio. 6. Diano. 7. Port-Maurice.

Dans le chef-lieu de chacun de ces cantons, à l'exception de ceux qui étoient chefs-lieux de juridiction, il siégeoit un juge de première instance, dénommé juge de canton; dans le chef-lieu de juridiction, se trouvoit un tribunal civil et criminel; un tribunal de révision siégeoit à Alassio.

Les juges de canton connoissoient en premier et dernier ressort, dans les cas déterminés par la loi, de toutes les affaires civiles et criminelles de leur canton. Néanmoins à l'égard de celles qui étoient punies d'une peine corporelle, afflictive, infamante, ou simplement correctionnelle, après avoir instruit la procédure, ils devoient la transmettre, avec leur opinion appelée *vœu*, au tribunal de juridiction auquel ils ressortissoient, et ils étoient obligés de se conformer à son avis, tant pour la régularité de la procédure, que pour le jugement. L'appel, dans les cas permis, soit en matière civile, soit en matière criminelle, étoit porté devant le même tribunal de juridiction:

Les tribunaux de juridiction, outre ces fonctions supérieures envers les juges de canton de leur ressort, exerçoient dans le canton de leur résidence les mêmes attributions que les juges de canton. Mais, en matière criminelle, ils jugeoient indistinctement par eux-mêmes, sans être obligés de soumettre leur *vœu* à aucun tribunal supérieur. Cet état de choses a duré jusqu'au moment de la réunion.

PIÉMONT.

Pendant l'intervalle entre l'occupation du Piémont par l'armée française et sa réunion à la France, il n'y eut point de changement dans l'organisation de l'ordre judiciaire; la prérogative des nominations, qui auparavant étoit exercée par le roi, fut attribuée au gouvernement provisoire et à la commission exécutive.

PENDANT L'ADMINISTRATION FRANÇAISE,

EN 1812.

TROISIÈME ÉPOQUE.

Au terme du code d'instruction criminelle, il y eut une cour d'appel dans chaque division militaire; une cour d'assises et une cour spéciale, dans chaque département; un tribunal de première instance dans chaque arrondissement; une justice de paix dans chaque canton; et des tribunaux de commerce dans les communes où le gouvernement jugeoit à propos d'en établir. Les cours d'appels, les tribunaux de première instance, et les juges de paix, connoissoient en même temps des matières civiles et criminelles.

Leur organisation et leurs attributions respectives étoient déterminées par le code, ou par la loi organique, et encore par des règlements postérieurs d'administration publique.

Le jury étoit suspendu dans tous les départements au-delà des Alpes, il n'y avoit pas de cour d'assises dans le département de Montenotte.

JUSTICE CRIMINELLE.

COUR SPÉCIALE.

La cour spéciale extraordinaire, qui remplace celle d'assises, siégeoit à Gênes pour les arrondissements de Savone, de Ceva, et de Port-Maurice. Quant à celui d'Acqui, les affaires étoient portées devant la section de la même cour, séante à Cazales, d'après les ordres de S. Exc. le grand-juge, en exécution du décret impérial du 12 avril 1812. Ainsi il n'y avoit dans le département, pour les matières criminelles, qu'une cour spéciale ordinaire, qui se formoit et s'assembloit aux termes de la loi, toutes les fois qu'il y avoit des affaires de sa compétence.

Le procureur-impérial criminel étoit le seul magistrat attaché à cette cour, qui demeuroit habituellement dans le département. Sa résidence étoit au chef-lieu, à Savone. Le greffier étoit celui de première instance. Les trois huissiers attachés à l'ancienne cour de justice criminelle en faisoient le service.

JUSTICE CORRECTIONNELLE ET CIVILE.

TRIBUNAUX DE PREMIÈRE INSTANCE.

Il y avoit un tribunal de première instance dans chacun des quatre chefs-lieux d'arrondissement, Savone, Port-Maurice, Ceva, et Acqui.

Le tribunal séant à Savone, d'après le décret impérial du 18 août 1810, contenant règlement sur l'organisation des tribunaux de première instance, devoit être composé de neuf membres. Mais, attendu la suspension du jury et jusqu'à son établissement, il n'en avoit que sept, y compris un président, un vice-président, et un juge d'instruction. Il y avoit quatre suppléants, un procureur-impérial avec deux substituts, et un greffier avec deux commis assermentés.

Il se divisait en deux chambres, dont une connoissoit des affaires civiles, et l'autre des affaires de police correctionnelle. Les trois autres étoient composés chacun de trois membres, y compris le président et le juge d'instruction. Ils avoient chacun trois suppléants, un procureur-impérial avec un substitut, et un greffier avec un commis assermenté. Chacun des trois ne formoit qu'une seule section.

Ils avoient tous les attributions ordinaires et communes à tous les tribunaux de cette nature.

Ceux de Ceva et d'Acqui exerçoient de plus les fonctions de tribunal de commerce.

Celui de Savone, comme tribunal de chef-lieu, connoissoit, au nombre de cinq juges, des appels des jugements rendus en police correctionnelle par les autres tribunaux du ressort; sous ce rapport, le procureur-impérial criminel exerçoit près de lui les fonctions du ministère public.

A chacun de ces tribunaux étoit attaché le nombre d'avoués et d'huissiers ci-après :

RÉSIDENTE des TRIBUNAUX.	OFFICIERS MINISTÉRIELS.	LEUR NOMBRE		OBSERVATIONS.
		en activité.	fixé par décret impérial.	
SAVONE.....	Avoués.....	10	15	Y compris les trois qui exerçoient près la cour criminelle.
	Huissiers.....	10	10	
PORT-MAURICE....	Avoués.....	4	15	
	Huissiers.....	5	10	
ACQUI.....	Avoués.....	7	10	
	Huissiers.....	3	10	
CEVA.....	Avoués.....	5	8	
	Huissiers.....	3	3	

TRIBUNAUX DE COMMERCE.

Deux tribunaux de commerce furent établis dans ce département : un à Loano, et l'autre à Port-Maurice. Ils étoient composés de cinq membres, y compris le président. Ils avoient chacun quatre suppléants, et deux huissiers. Les avoués près les tribunaux de première instance faisoient respectivement le service près ces tribunaux de commerce.

JUSTICES DE PAIX.

Chacun des arrondissements se divisait en huit cantons. Dans le chef-lieu de chaque canton, il y avoit un juge de paix avec deux suppléants, un greffier, et un ou deux huissiers. Chacun de ces juges exerçoit les fonctions qui leur étoient attribuées par la loi, soit comme juge de paix en matière civile, soit comme tribunal de simple police dans les affaires de cette nature. Sous ce dernier rapport leur juridiction étoit cumulative avec les maires, autres que ceux du chef-lieu de canton, et à l'exception de quelques cas et de quelques matières particulières dont la connoissance leur étoit exclusivement réservée.

DÉPENSES DE L'ORDRE JUDICIAIRE.

Les dépenses des cours et tribunaux dans ce département étoient réglées d'après le tableau suivant.

DÉSIGNATION des TRIBUNAUX.	GRADES des JUGES.	Leur nombre.	MONTANT			TOTAL de la DÉPENSE.	OBSERVATIONS.
			de leurs traitements par tête.	de leurs traitements cumulés.	des frais de bureaux.		
SAVONE.....	Président	1	3,150				On n'a pas fait figurer sur ce tableau les tribunaux de commerce, dont les juges exercent gratuitement leurs fonctions. Il n'y a que les greffiers qui sont payés. Le greffier du tribunal de commerce séant à Savone a 800 fr. celui de Port-Maurice 900 f. Les frais de bureaux sont pour l'un et l'autre de ces tribunaux fixés à 600 fr.
	Vice-président	1	2,625				
	Juges	5	2,100				
	Procureur imp. ^{al} princip. ^{al}	1	6,000	32,425	1,700	34,125	
	Procureur impérial	1	3,150				
	Substituts	2	2,100				
	Greffier	1	1,800				
ACQUI.....	Commis-greffier.	2	1,000				
	Président	1	2,700				
	Juges	2	1,800				
	Procureur impérial	1	2,700	13,200	1,400	14,600	
	Substitut.	1	1,800				
	Greffier	1	1,500				
	Commis-greffier.	1	900				
CEVA.....	Président	1	2,700				
	Juges	2	1,800				
	Procureur impérial	1	2,700	13,200	1,400	14,600	
	Substitut	1	1,800				
	Greffier	1	1,500				
	Commis-greffier.	1	900				
	Président	1	2,700				
PORT-MAURICE.	Juges	2	1,800				
	Procureur impérial	1	2,700	13,200	1,400	14,600	
	Substitut	1	1,800				
	Greffier	1	1,500				
	Commis-greffier.	1	900				

La dépense des justices de paix est fixée ainsi qu'il suit :

DÉSIGNATION des JUSTICES DE PAIX.		TOTAL du traitement des juges de paix à 800 f. par tête.	TOTAL du traitement des greffiers à 260 fr. 66 c. ½ par tête.	TOTAL des frais de bureaux à 50 fr. chaque.	TOTAL général de la dépense.	OBSERVATIONS.
Les trente-deux chefs-lieux de canton.		25,600	8,533 25 ½	1,600	35,733 35 ½	Les greffiers des juges de paix fournissent un cautionnement de 400 à 800 fr., suivant la population des communes où ils résident, savoir, de 3 à 10,000 âmes; il y en a de ces deux classes dans le département de Montenotte.
Nombre de juges.	Nombre des greffiers.					
—	—					
32	32					

Le montant du cautionnement des commis greffiers et avoués près les tribunaux est indiqué dans le tableau suivant :

COMMUNES où résident les cours ou tribunaux.	DÉSIGNATION des EMPLOIS.	LEUR NOMBRE		MONTANT DE LEUR CAUTIONNEMENT.	
		en activité.	sur par décret impérial.	Pour chacun.	Total.
SAVONE	Greffier.....	1	1	1,600 "	1,600 "
	Commis.....	2	2	" "	" "
	Avoués.....	10	15	1,200 "	12,000 "
	Huissiers.....	9 } 3 6	10	300 " 400 "	4,200 "
ACQUI.....	Greffier.....	1	1	800 "	800 "
	Commis.....	1	1	" "	" "
	Avoués.....	7	10	800 "	5,600 "
	Huissiers.....	3	10	266 67	800 "
CEVA.....	Greffier.....	1	1	800 "	800 "
	Commis.....	1	1	" "	" "
	Avoués.....	7	8	600 "	4,200 "
	Huissiers.....	3	3	200 "	600 "
PORT-MAURICE.	Greffier.....	1	1	800 "	800 "
	Commis.....	1	1	" "	" "
	Avoués.....	4	15	600 "	2,400 "
	Huissiers.....	5	10	200 "	1,000 "

Les frais de justice pendant cinq années ont été, savoir :

1807	60,866 f. 53 c.
1808	64,835 12
1809	72,300 87
1810	60,679 81
1811	79,866 19

PRÉTOIRES DES TRIBUNAUX.

Le prétoire du tribunal de Savone a été établi dans le couvent de Saint-Dominique. On trouve dans ce local une cour environnée de belles galeries. Le bâtiment offre, au premier et au second, de vastes corridors qui conduisent à toutes les salles d'audience et de service qui peuvent être

utiles. Ce local présente en outre la facilité d'établir une magnifique salle d'audience pour la cour d'assises, en échangeant l'Oratoire du Christ-de-Pâques, contre l'église abandonnée de Saint-Jean. Une somme de 30,000 francs suffiroit pour la dépense.

Les autres tribunaux d'arrondissements sont établis dans des maisons particulières qui sont peu convenables, et qui seront changées lors de l'exécution de divers projets dont les bases sont déjà arrêtées. L'arrondissement d'Acqui est le seul qui ait un local suffisamment vaste.

Le tribunal de commerce de Savone occupe le local de l'ancienne cour criminelle, qui avoit été établi aux frais du département dans une dépendance de la mairie.

La note suivante indique le prix des loyers payés par le département pour les prétoires des tribunaux.

Acqui	5,524 f. 43 c.
Ceva.	2,662 50
Port-Maurice	3,154 44
Savone	1,800
<hr/>	
Total.	13,141 f. 37 c.

CONTRIBUTIONS.

PIÉMONT.

Le système des contributions étoit totalement différent dans la Ligurie et dans le Piémont; le Piémont avoit, ainsi que nous, des impôts directs et indirects.

Les premiers étoient assis sur les immeubles, et répartis à l'aide du cadastre général. Les biens de la couronne en étoient exempts, les biens inféodés payoient moins que les biens ecclésiastiques, et ceux-ci moins que les biens libres des seigneurs et des propriétaires. Ainsi on distinguoit dans le ca-

dastre les biens allodiaux, féodaux, les ecclésiastiques, les biens libres, et les propriétés cottées, qui étoient exempts ou diversement imposés quoique de même nature.

L'impôt personnel, dit *foganti*, consistoit en une taxe qu'on imposoit en argent sur chaque chef de famille.

L'impôt du sel devenoit lui-même un fort impôt direct, car chaque habitant, sans distinction d'âge, et même le bétail, étoit assujetti à une taxe déterminée de sel qu'il falloit consommer dans le pays.

Les impositions indirectes étoient les douanes, les tabacs, l'insinuation, le droit de succession, et les gabelles connues sous le nom de *Grassina*, *Corana*, et *Foglieta*. La première de ces gabelles consistoit en un droit d'un tiers de sou sur chaque livre de viande de toute espèce; la seconde, en un droit de 32 sous sur chaque peau de bœuf à tanner; la troisième, en un droit sur l'eau-de-vie et les vins vendus par les aubergistes et cabaretiers. Le haut Montferrat, dans lequel étoit compris l'arrondissement d'Acqui et les comtés de Millésimo, Cengio, et Cairo, en leur qualité de fiefs impériaux, n'étoient pas assujettis à ces gabelles.

Outre ces impôts, on en établissoit d'extraordinaires sur les biens-fonds, sur les négociants, et marchands, pour la construction des routes et forteresses. En temps de guerre on imposoit une taxe sur les capitaux tant en biens-fonds qu'en marchandises.

Les juifs étoient grévés d'une contribution déterminée; elle étoit répartie sur chaque négociant, qui étoit tenu de déclarer sous serment le montant des fonds qu'il faisoit valoir. Ces déclarations servoient de bases à la répartition.

LIGURIE.

Le système d'impôt dans la Ligurie étoit beaucoup plus irrégulier. L'état de la république de Gênes avant 1797 se composoit pour la plus grande partie de pays réunis par des traités. Les différentes conventions avoient déterminé d'avance le genre et la qualité de contributions qu'ils devoient

payer au trésor public. Il y en avoit qui n'en payoient d'aucune espèce : telles étoient les communes de Noli, de Finale, et de Sassello.

L'imposition foncière étoit inconnue à Savone et dans quelques autres communes ; pour faire face aux charges publiques du gouvernement, on percevoit les fonds nécessaires sur certaines gabelles, telles que la mouture des grains, le vin, et quelques autres articles dont les communes fixoient elles-mêmes le tarif et indiquoient les réglemens. Dans quelques autres communes, on prélevoit les sommes que l'on devoit payer au gouvernement sur le produit d'une contribution connue sous la dénomination d'*avaria*, qui étoit répartie sur tous les habitants, et qui avoit beaucoup d'analogie avec l'imposition personnelle. Le clergé jouissoit de la franchise de tous ces impôts.

L'on payoit en outre une contribution appelée la taxe des galères : elle étoit ordinairement répartie sur les cabaretiers ; on pourroit l'assimiler au droit de patente.

On peut évaluer à soixante-quinze mille francs les sommes que les communes appartenant à l'état de Gênes, et qui composent actuellement l'arrondissement de Savone, payoient, avant 1797, au trésor public, en vertu de leurs conventions.

Les seuls droits qui se percevoient au profit du gouvernement étoient ceux des douanes, de la loterie de Gênes, la vente exclusive des sels, et le papier timbré. Il y avoit cependant quelques communes, comme Sassello, qui jouissoient du privilège d'exemption de ce dernier droit. Les notaires de cette commune rédigeoient leurs actes sur papier libre.

Quelques autres impôts indirects étoient perçus sur les liqueurs, les cartes à jouer, le tabac, et le riz provenant du Piémont ; mais ils ne s'étendoient pas au-delà des communes littorales, des cantons de Varrazze, et Savone.

Il ne faut pas omettre un droit d'une espèce toute particulière, dont le produit étoit affecté, exclusivement, à l'armement maritime contre les corsaires barbaresques : c'étoit la dispense que l'ancien gouvernement de Gênes avoit obtenue de la cour de Rome pour ceux de ses sujets qui, moyennant une rétribution graduée suivant les fortunes personnelles, vouloient man-

ger de la viande et des œufs pendant le carême. Les curés étoient les percepteurs de cette contribution sur laquelle ils jouissoient d'un bénéfice de dix pour cent.

Après la révolution de Gênes, arrivée en 1797, le gouvernement avisa aux moyens d'asseoir sur des bases plus uniformes le système des finances. Les principes de la contribution foncière furent établis par une loi qui ordonna la formation du cadastre de tous les biens-fonds; les propriétaires étoient obligés de déclarer le revenu de leurs biens, et leur valeur respective en capital. Ceux qui possédoient, à l'appui de leurs déclarations, une expertise dressée par des arpenteurs nommés par les municipalités, étoient exempts des peines portées par la loi contre les fausses déclarations. Le cadastre de chaque commune a été rédigé d'après ces bases: une loi spéciale fixoit chaque année le taux de la contribution. Le montant en principal étoit d'ordinaire de 3 francs 30 centimes par mille livres de capital, et de 40 à 60 centimes pour les dépenses de la juridiction et celles des communes.

La contribution personnelle et celle des patentes avoient été récemment adoptées. Il paroît que le gouvernement ligurien avoit suivi à cet égard les principes de la législation française.

Indépendamment des douanes, de la loterie, du papier timbré dont l'usage avoit été rendu généralement obligatoire, et de la vente exclusive du sel dont le prix avoit été augmenté, on avoit proposé des droits sur l'introduction des blés, légumes, pâtes et riz, liqueurs, vins et huiles provenant de l'étranger.

La fabrication du tabac, qui étoit libre, avoit été assujettie à un droit extraordinaire de patente. Enfin, un droit imposé sur les actes et sur les successions collatérales étoit peut-être le premier pas que le gouvernement avoit fait pour l'établissement des bureaux d'enregistrement. A l'époque de la réunion, cette institution étoit encore inconnue dans les pays liguriens, quoiqu'on eût pu avec toute facilité concilier l'intérêt du fisc avec la garantie des actes notariés et la fortune des familles.

Tout le département a été assujetti, depuis les réunions du Piémont et de la Ligurie, au mode uniforme des contributions de la France: voici le détail de chacune d'elles.

IMPOSITION FONCIÈRE.

Principal	709,899 f. 22 c.
Deux centimes pour fonds de non-valeurs.	14,197 98
Dix-sept centimes pour dépenses fixes et variables du département.	120,682 83
Quatre centimes pour supplément de frais de culte, constructions, etc.	28,395 96
Trentième du principal pour le cadastre.	23,663 30
Dix centimes pour dépense communale	70,989 90
Quatre centimes pour travaux extraordinaires.	13,148 36
Pour impositions locales	1,108 62
Perception à 3 $\frac{1}{2}$, 4 et 5 pour cent.	46,521 30

Total. 1,028,607 f. 25 c.

La surface du département de Monténotte étant de 261,237 hectares, cette somme répartie donne pour chacun d'eux une quotité de 3 fr. 93 c.

La population étant de 296,730 individus, la cote de chacun pour l'impôt foncier est de 3 fr. 46 c. On verra dans le chapitre de l'agriculture, le rapport de cet impôt au revenu net imposable.

CONTRIBUTION PERSONNELLE.

Principal.	62,174 f. 22 c.
Deux centimes pour fonds de non-valeurs	1,243 48
Dix-sept centimes pour dépenses fixes et variables du département.	10,569 58
Quatre centimes pour supplément de frais de culte, constructions, etc.	2,486 96
Dix centimes pour dépenses communales	6,217 40
Quatre centimes pour travaux extraordinaires	1,090 68
Pour impositions locales.	83 36
Perception à 3 et demi, 4 et 5 pour cent.	4,136 5

Total. 88,001 f. 51 c.

La contribution mobilière n'existe pas dans ce département; elle est remplacée par l'impôt sur le sel. Le nombre des articles portés au rôle de la contribution personnelle est de 46,365, ainsi la cote de chacun des imposés est de 1 fr. 89 c.

PORTES ET FENÊTRES.

Principal.	40,720 f. » c.
10 centimes pour confection des rôles, dégrèvements, et non-valeurs . . .	4,072 »
4 cent. pour travaux extraordinaires.	761 62
Perception à 5 pour 100.	2,222 27
Total.	47,775 f. 89 c.

Le nombre des articles des rôles est de 45,789, ce qui donne pour chaque maison la cote de 78 c., le nombre s'élevant à 61,000.

PATENTES.

Droit fixe.	43,385 f. »
15 centimes pour dégrèvements, non- valeurs, etc.	6,657 75
4 cent. pour travaux extraordinaires.	684 32
Total.	50,727 f. 7 c.

Le nombre des contribuables étant de cinq mille six cent-vingt-huit, la cote de chacun est de 9 fr. 19 c.

RÉSUMÉ.

Contribution foncière.	1,028,607 f. 25 c.
personnelle.	88,001 51
portes et fenêtres.	47,775 89
patentes.	50,727 7

Total des contributions directes
en principal et accessoires. . . 1,215,111 f. 72 c.

Cette somme, répartie par habitant, donne pour chacun 4 f. 10 c.

IMPOTS INDIRECTS.

ENREGISTREMENT, TIMBRE, etc.

Cet impôt a remplacé en Ligurie les droits sur les successions collatérales et les donations, ainsi que ceux sur le papier timbré, établis en 1740; et dans le Piémont, les droits sur les successions et les droits d'insinuation, qui se percevoient dans quatorze bureaux divers. Nous joignons ici le montant des recettes de cette direction depuis 1806 jusqu'à la fin de 1811. (*Voyez l'état ci-joint.*)

DROITS RÉUNIS.

Quoiqu'il n'existât avant la réunion des pays piémontais et liguriens, aucune administration qui pût être assimilée à la régie des droits réunis, les impôts indirects que l'on payoit dans ces différents pays, sur la plus grande partie des objets de consommation, égaloient et peut-être surpassoient les droits qui les ont remplacés, et dont le recouvrement s'opère maintenant d'après des principes uniformes.

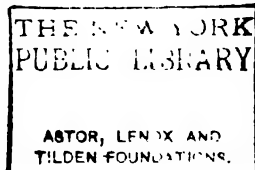
Dans la Ligurie, il existoit des droits sur les vins, payables à l'entrée des villes, et fixés à 1 fr. 60 c. par baril de quarante litres. Le débitant payoit aussi un droit de revente de 1 fr. 6 c. par baril. D'autres droits étoient imposés sur tous les grains, sur le riz, le savon, les vins étrangers en bouteilles et en cercles, sur les fruits, tels que figues, raisins, et amandes.

Dans les arrondissements d'Acqui et de Ceva, dépendant du Piémont, il y avoit un impôt appelé *joglietto*, sur les vins, les tabacs, la viande, et les cuirs. Le vin payoit 1 fr. 50 c. par *brenta*; ce qui équivaloit à 2 fr. par hectolitre. Il n'y avoit point de fabriques de cartes, elles étoient prohibées; mais il y avoit un droit sur les bacs et bateaux qui est le même que celui qu'on percevoit aujourd'hui.

Le tableau suivant fait connoître le montant des recettes opérées par la régie des droits réunis dans ce département, depuis 1808 jusqu'au 31 août 1812.

ÉTAT DES IMPO

ANNÉES.	DROITS d'enregistre- ment.	DROITS de TIMBRE.	DROITS de GREFFE.	HYPOTHÈ- QUES.	BOIS.	REVENUS de DOMAINES.	RENTES.	RACH de RENTI
1806.	352,082 82 ^{f. c.}	121,877 98 ^{f. c.}	9,009 80 ^{f. c.}	24,679 ^{f. c.}	4,960 83 ^{f. c.}	33,073 55 ^{f. c.}	7,124 16 ^{f. c.}	"
1807.	336,469 72	106,292 11	9,474 49	14,684 35	218 5	16,821 49	21,051 91	4,520
1808.	383,265 60	120,265 90	11,377 40	24,105 87	1,274 37	23,291 90	39,934 98	18,590
1809.	382,430 75	114,839 61	13,904 40	19,894 47	13,040 93	18,041 42	50,733 86	78,140
1810.	439,719 77	121,766 38	15,629 10	24,591 91	18,285 54	45,345 12	20,033 3	52,413
1811.	519,202 94	129,850 43	19,618 15	30,290 49	4,317 86	39,978 84	18,956 12	4,025
				OBSERV				
				SUR LES CAUSES DE L'AUGMENTATION DES				
				<p>L'augmentation qui se remarque dans les années 1811 et 1812 : ce qui, par cela même, a forcé les particuliers d'acquiescer pour prêt.</p> <p>Les produits ne sont pas encore dans la proportion des biens qu'elles auroient pu rendre : on en trouve la cause dans le défaut de l'enregistrement. Elles produiront un nouvel accroissement d'une manière invariable le revenu des biens.</p>				



**ÉTAT DES RECETTES OPÉRÉES PAR LA RÉGIE DES DROITS RÉUNIS DANS LE DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE,
Depuis 1808 jusqu'au 31 août 1812.**

DÉSIGNATION des EXERCICES.	BOISSONS.	DISTILLERIES.	MATIÈRES D'OR ET D'ARGENT.	CARTES.	VOITURES PUBLIQUES.	RACS et BATEAUX.	TOTAUX GÉNÉRAUX DES EXERCICES.	OBSERVATIONS.
1808.	453,786 94	450	953 86	2,971 45	205	5,587 67	464,044 92	L'augmentation et la diminution que présente ce tableau par la comparaison des produits de toute espèce, d'un exercice à l'autre, ont pour cause principale les récoltes appartenant à chacun de ces exercices. Elles consistent presque entièrement en vin et huile, sur tout le territoire de ce département; elles ont été très mauvaises, en 1810 et 1811, aussi en 1812; il résulte une diminution de 57,689 fr. 68 c. sur les produits de 1810 comparés à ceux de 1809, qui s'élevaient à 512,998 fr. 77 c., tandis qu'en 1810 ils n'ont pu être portés qu'à 455,309 fr. 9 c. Il y a eu également une diminution de 19,000 fr. 43 c. sur les produits de 1811; elle doit être encore attribuée à la récolte peu abondante de l'année précédente, et aux obstacles portés au commerce par la présence continuelle des bâtiments ennemis sur les côtes. Le commerce a tellement d'influence sur les produits de cette direction, qu'il diminue ou augmente en raison de sa prospérité. La nature du sol et son aspect prouvent assez que le département de Monténotte n'est pas un pays agricole, et que ses principales ressources sont dans le commerce. La réduction de moitié sur les droits provient en outre de la cherté des blés et de la misère qui en a été la suite.
1809.	501,124.28	480	1,115 47	3,793 13	370	6,115 89	512,998 77	
1810.	439,621 7	400	1,175 45	6,669 29	540	6,903 28	455,309 9	
1811.	421,431 99	400	875 23	7,159 91	690	5,749 53	436,306 66	
1812.	231,766 2	290	461 70	5,060 40	400	5,082 95	243,061 7	
TOTAUX.....	2,047,730 30	2,020	4,581 71	25,654 18	2,295	29,439 32	2,111,720 51	

DOUANES.

Le système de blocus continental avoit frappé de nullité les recettes du service des douanes. L'organisation ne laisse rien à desirer. Lorsque la paix aura rendu au commerce la liberté dont il doit jouir, cette branche sera des plus productives dans un département situé au bord de la mer, et dont la position est si avantageuse pour les communications avec le Piémont, la Suisse, et le royaume d'Italie. Il y a deux inspections de douanes, la première à Savone, dépendant de la direction de Gênes, l'autre à Port-Maurice, ressortissant de la direction de Nice (Alpes maritimes). Les frais de régie de l'inspection de Savone occasionent une dépense annuelle de 169,200 fr. Celle de Port-Maurice est de 160,800 fr. La recette principale mais presque nulle, que l'on faisoit en 1812 dans les deux inspections de Savone et de Port-Maurice, étoit celle des droits sur les sels qui sont introduits dans le département pour le compte de la régie des sels et tabacs des départements au-delà des Alpes. Le montant de cette recette peut être évaluée, une année sur l'autre, à 1,200,000 fr. dans l'inspection de Savone, et de 250,000 fr. dans celle de Port-Maurice.

SELS ET TABACS.

La vente des sels et des tabacs s'est toujours faite dans ce pays pour le compte des divers gouvernements dont il dépendoit. Dans les pays liguriens, c'étoient des garde-magasins ou préposés des finances de la république de Gênes, qui vendoient ces articles en gros, et des débitants qui les vendoient en détail. Dans le Piémont, la vente du sel étoit une espèce d'impôt direct; chaque habitant étoit obligé à consommer ou à payer une quantité déterminée de sel, soit pour son usage, soit pour celui des bestiaux qu'il entretenoit. La vente du tabac étoit faite par des agents de fermiers-généraux qui en avoient acheté le droit du gouvernement pendant un nombre déterminé d'années.

Le produit de la vente de ces deux articles remplace maintenant les impositions somptuaire et mobilière.

Voici le tableau du montant du produit net de la régie des sels et tabacs dans le département de Montenotte depuis 1807 jusqu'à la fin de 1811.

Vente des sels.

En 1807	784,802 f.	33 c.	} 3,453,011 f. 30 c.
1808	767,510	28	
1809	606,297	15	
1810	620,165	08	
1811	674,236	46	

Vente du tabac.

1807	193,859	87	} 805,104 67
1808	183,507	63	
1809	135,204	»	
1810	165,433	65	
1811	127,099	52	

4,258,115 f. 97 c.

REVENUS DES COMMUNES.

OCTROIS, etc.

Dans le Piémont les revenus des communes se composoient d'une addition à la contribution foncière et de taxes connues sous le nom de *daciti*, qui pesoient sur les grains, farines, boulangeries, et fours. Dans quelques communes ils se formoient du simple produit des biens communaux.

Les *daciti* étoient afferméés à l'enchère par les administrateurs pour trois, six, et même neuf ans. Ce mode fut conservé jusqu'en 1806, époque à laquelle on a commencé à organiser les octrois.

Dans la Ligurie on suppléoit aux dépenses communales par le fermage à l'enchère des fours, des cabarets, des boucheries, des fumiers et immondices. Dans quelques points on percevoit un droit modique sur les farines, les viandes, le poisson, et autres comestibles, sur les étoffes de laine, soie, et coton, et enfin sur le pesage des marchandises de consommation et

de transit. Quelquefois on percevoit une légère augmentation à la contribution foncière, connue sous le nom de *distaglio*.

L'impôt sur les fours, cabarets, et boucheries, assuroit aux fermiers un privilège exclusif. Ce mode fut changé par l'organisation de la république Ligurienne : on établit des tarifs provisoires, qui furent perçus par un receveur, sous la surveillance des maires. Dès que ces droits eurent été perçus pendant un an, ils furent affermés; ce qui produisit une amélioration considérable.

Depuis cette époque, le système des octrois a été perfectionné avec beaucoup de constance. On a fait des rectifications aux tarifs et règlements. On a adopté le système d'abonnement là où la perception seroit devenue trop onéreuse, et par ces soins le produit de chaque exercice a augmenté successivement, comme on le verra dans le tableau de l'autre part.

L'octroi se perçoit aujourd'hui sur un tarif dans trente-neuf communes, et par abonnement dans cent quatre-vingt-six; ce qui porte leur nombre total à deux cent vingt-cinq.

Le produit des octrois de 1806 à 1811 a été

En 1806.	257,400 fr.
1807.	267,800
1808.	295,300
1809.	303,800
1810.	352,700
1811.	359,200

Cette perception est aujourd'hui confiée aux droits réunis, et on jugera sur les exercices prochains du degré d'amélioration qu'aura produit le nouveau système.

L'autre branche des revenus communaux consiste dans l'imposition de dix pour cent sur la contribution foncière, dont le produit est aujourd'hui de 77,200 fr.; de plus dans le produit net des biens-fonds communaux, dont le dixième est affecté à l'entretien des églises et à leur construction. Ce dixième s'élève de 8 à 9,000 fr., et conséquemment le revenu total de 80 à 90,000 fr.

Outre ces revenus principaux, il existe d'autres recettes accidentelles provenant du fermage des immondices, des droits de pesage, du loyer des halles; le produit total est renfermé dans le tableau suivant.

ÉTAT DES REVENUS DES COMMUNES.

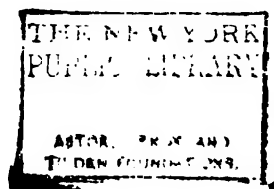
DÉSIGNATION des REVENUS.	MONTANT PAR ANNÉE.					
	1806, et 100 derniers jours de l'an 14.	1807.	1808.	1809.	1810.	1811.
Centimes additionnels aux contributions.	53,753 f. 83 c.	76,393 f. 30 c.	76,393 f. 30 c.	75,568 f. 30 c.	75,568 f. 30 c.	75,568 f. 30 c.
Remises sur les patentes.....	4,485 46	1,068 08	5,024 13	4,943 65	5,095 19	4,932 38
Maisons, usines, biens ruraux.....	74,600 "	69,460 "	71,273 25	76,734 87	70,202 25	82,524 10
Coupes de bois.....	"	"	1,132 85	4,865 03	6,927 55	8,565 "
Octrois.....	257,400 "	267,800 "	295,300 "	303,800 "	352,700 "	359,200 "
Autres recettes qui étant en partie irrégulières ont dû être réduites.....	105,598 51	47,548 62	45,665 27	48,788 55	30,071 31	43,384 02
TOTAUX.....	495,837 f. 80 c.	462,270 f. " c.	494,788 f. 80 c.	514,700 f. 40 c.	540,564 f. 60 c.	574,173 f. 80 c.

Les nombreux prélèvements qui sont ordonnés par diverses lois, pour pain de soupe, pour loyers des lits de casernement, pour solde de la compagnie de réserve, pour moitié du traitement du préfet, pour celui des gardes-forestiers, et enfin pour le dépôt de mendicité et les secours pour l'entretien des enfants-trouvés, s'élèvent à environ 150,000 fr., une année dans l'autre, ce qui réduit de beaucoup les ressources des communes; les revenus sont cependant balancés avec les dépenses, et les principales communes, telles que Savone, Port-Maurice, Oneille, Finale, Acqui, etc., ont des moyens en réserve pour des embellissements et des établissements utiles. Parmi ceux-ci on peut citer à Savone la création d'un vaste entrepôt, de belles promenades, le projet d'un aqueduc à Finale, l'ouverture de deux petites routes à travers l'Apennin; à Oneille, la réparation des édifices publics brûlés pendant la guerre; à Port-Maurice, la construction de fontaines publiques et d'une vaste église.

La plupart des communes sont grevées de dettes, dont les anciennes proviennent d'une administration vicieuse, et dont les autres ont été contractées pendant les dernières guerres, soit pour paiement de contributions extraordinaires, soit pour fourniture aux troupes. La masse de ces dettes monte à la somme énorme de 8,320,025 fr. 29 c., et sont classées dans le tableau suivant. On doit affecter au paiement de ces dettes une somme spéciale sur l'octroi; mais jusqu'ici il n'a été pris aucune mesure à cet égard; ces paiements sont tous en souffrance; on les a suspendus d'après les ordres donnés par le gouvernement.

TABLEAU 86.

ARRONDISSEMENTS.	MONTANT DES CAPITAUX DE RE					
	A L'ÉTAT pour CORPORATIONS SUPPRIMÉES.		AUX HOSPICES.		AUX ÉTABLISSEMENTS de la BIENFAISANCE.	
	Capitaux.	Intérêts annuels.	capitaux.	Intérêts annuels.	Capitaux.	Intér annu.
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
ACQUI.....	5,733 .	228 32	8,776 .	351 04	3,760 .	130 75
CÉVA.....	32,608 80	909 89	36,536 31	1,461 44	26,176 55	991 85
PORT-MAURICE	90,617 80	3,091 96	69,634 84	2,474 35	134,761 66	4,395 23
SAVONE	21,472 65	809 77	133,113 95	3,911 93	16,075 32	467 46
TOTAUX.....	150,432 25	5,039 94	248,061 10	8,198 76	180,773 53	5,927 29



CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES.

BALANCE DES RECETTES ET DÉPENSES.

On doit cette justice à l'administration française, qu'elle s'est toujours appliquée à répartir les dépenses de manière à alléger le poids des charges publiques; des soins éclairés et prévoyants répandoient les ressources sur tous les points, et produisoient une circulation vivifiante et de nouvelles richesses, en allant provoquer et récompenser le travail.

On verra, par les recherches dans lesquelles nous allons entrer, un résultat remarquable; c'est que les impôts établis ont à peine emporté de ce département une faible portion de numéraire.

Voici l'état de la recette générale dans l'intervalle de 1807 à 1811.

ÉTAT GÉNÉRAL DES RECETTES.

NATURE des RECETTES.	ANNÉES					TOTAL des EXERCICES.
	1807.	1808.	1809.	1810.	1811.	
Impôt direct.....	1,200,726 78	1,129,887 53	1,134,729 17	1,155,576 41	1,056,912 59	5,677,835 48
Données.....	110,562 22	606,508 83	1,420,271 32	610,532 57	617,459 58	3,365,364 52
Enregistrement et domaines..	403,784 78	482,603 67	448,672 95	496,705 03	562,103 94	2,393,870 37
Droits réunis.....	301,416 82	240,011 89	247,920 62	189,774 28	156,434 51	1,135,558 12
Poste aux lettres.....	69,849 96	56,219 47	78,358 13	88,681 23	81,908 86	375,017 65
Loterie.....	6,392 98	65,220 02	64,610 94	62,028 30	91,732 30	289,984 54
TOTAUX	2,092,766 54	2,580,451 41	3,394,563 13	2,603,267 82	2,566,551 78	13,237,630 68

Le produit des douanes ne reposoit que sur l'introduction des sels amenés dans les ports du département pour être transportés dans l'intérieur du Piémont. C'est un revenu tout-à-fait fictif et consistant en pièces comptables qu'il faut déduire de la recette pour les sommes ci-après, savoir :

En 1807	98,408 fr. 40 c.
1808	597,722 70
1809	1,412,046 41
1810	604,899 00
1811	612,852 00
Total à déduire.	3,325,928 51
Recette réduite.	9,911,702 17

Mais il faut ajouter à cette somme le produit de la régie générale des sels et tabacs pour ce qui concerne le département; produits qui n'entrent pas dans la caisse du receveur général. Ce produit dégrévé des frais d'achat et d'administration s'élève pour 5 ans à 4,258,115 fr. 97 c., dont 3,453,011 fr. 30 c. sur les sels, et 805,104 fr. 67 c. sur les tabacs. En voici le tableau.

ÉTAT DU PRODUIT NET DE LA RÉGIE DES SELS ET TABACS

Depuis 1807 jusqu'en 1811 inclusivement :

ANNÉES.	PRODUIT NET DE LA VENTE		TOTAL.
	Des sels.	Des tabacs.	
1807.	784,802 ^{f.} 33 ^{c.}	193,859 ^{f.} 87 ^{c.}	978,662 ^{f.} 20 ^{c.}
1808.	767,510 28	183,507 63	951,017 91
1809.	606,297 15	135,204 "	741,501 15
1810.	620,165 08	165,433 65	785,598 73
1811.	674,236 46	127,099 52	802,335 98
TOTAUX.	3,453,011 30	805,104 67	4,258,115 97

En ajoutant ces 4,258,115 fr. 97 c. à la recette, le total prélevé sur les habitants et à la disposition du gouvernement sera de 14,169,818 fr. 14 c.

Les ressources communales qui se dépensent entièrement sur les lieux, les frais d'administration des diverses régies qui se paient par elles-mêmes sur les mandats des directeurs, et se dépensent aussi dans le pays, n'entre-ront pas dans les éléments de nos calculs.

Le tableau qui suit offre l'ensemble et le détail des dépenses faites, par le trésor, dans le département même, depuis 1807 jusqu'en 1811.

ÉTAT GÉNÉRAL ET SOMMAIRE DES DÉPENSES DU TRÉSOR

Effectuées dans le département de Montenotte depuis l'année 1807 jusqu'à 1811.

ANNÉES.	DÉSIGNATION DES SERVICES.			TOTAL.
	Guerre.	Dépenses diverses.	Dette publique.	
1807.	269,605 ^{f.} 91	855,882 ^{f.} 49	156,576 ^{f.} 09	1,282,064 ^{f.} 49
1808.	339,205 97	1,071,483 84	253,974 17	1,664,663 98
1809.	480,125 96	1,380,640 23	237,262 95	2,098,029 14
1810.	606,708 77	1,400,705 "	227,212 65	2,234,626 42
1811.	675,274 40	2,093,005 65	251,090 61	3,019,370 66
TOTAUX.	2,370,921 01	6,801,717 21	1,126,116 47	10,298,754 69

Il faut joindre à ces dépenses divers paiements effectués par le receveur général sur les fonds du trésor d'après les ordonnances du préfet, tels que fonds de non valeur, etc., et qui se sont élevés, savoir,

En 1807 à	5,538 fr. 30 c.
1808.	5,655 22
1809.	4,541 28
1810.	6,724 06
1811.	5,467 18
Total.	27,926 04

Les frais de régie des douanes dans ce département se prélevant sur les fonds des directions de Gênes et Nice, doivent être ajoutés aux dépenses.

Ces frais se sont élevés pour cinq ans à. . . 1,807,250 fr.

Somme totale des paiements, ci. 12,134,030 fr. 73 c.

BALANCE.

Recettes. 14,169,818 fr. 14 c.

Paievements. 12,134,030 73

Reste. 2,035,787 41

Il résulte de là que le département de Montenotte, dans l'intervalle de cinq ans, n'a exporté en numéraire que la somme de 2,035,787 fr. 41 c.

La dépense pour les travaux publics dans les cinq exercices s'est élevée, savoir :

Exercice 1807. 212,000 fr. 0 c.

1808. 1,460,000

1809. 83,000

1810. 1,128,951 70

1811. 1,478,446

Total. 4,362,397 70

Ces travaux qui ont répandu l'aisance dans la classe pauvre, qui ont soutenu le peuple pendant deux années d'affreuse disette, procureront par la suite de grands avantages au département.

CADASTRE ANCIEN ET NOUVEAU.

L'ancien cadastre général des communes appartenant à la Ligurie ne date que de 1798. Il avoit pour base les déclarations volontaires des propriétaires ou les estimations faites en masse de chaque propriété. Ces cadastres n'étoient accompagnés d'aucun plan : ils ne présentoient ni la contenance, ni le re-

venu. Les biens fonds et les propriétés bâties étoient évalués en capital. Chaque propriété prise en masse formoit un article, et leurs valeurs réunies donnoient l'évaluation totale de la commune.

Les propriétaires qui agirent de bonne foi se trouvèrent énormément grevés, comparativement à ceux qui avoient diminué, dans leur déclaration, la véritable valeur de leurs biens. Cette base injuste de répartition entre les propriétaires existoit aussi entre les diverses communes, dans la répartition du contingent de la contribution, fixée par le gouvernement après la réunion. On trouvoit des différences du cinquième au dixième et du dixième au soixante-cinquième. Ainsi le nouveau cadastre, par-tout utile, devenoit sur-tout indispensable dans la Ligurie.

Le cadastre ancien du Piémont avoit au contraire des rapports avec le cadastre parcellaire de France, sur-tout pour l'arpentage. L'intendant de la province ordonnoit le travail d'après la demande de la commune qui devoit supporter toute la dépense. L'arpentage ne pouvoit être confié qu'à un des cinq cents géomètres de l'état, nommés par le gouvernement. Cette place coûtoit à l'aspirant 525 fr. Tout le travail étoit adjugé au rabais. Un député de la commune approuvé par l'intendant, et le secrétaire du conseil accompagnoit le géomètre qui étoit assisté par un commis, un chaîneur, et un indicateur.

Le député étoit chargé de la vérification des étalons des mesures : il jouissoit d'une gratification qui n'excédoit guère 200 fr. Le géomètre étoit payé à raison d'un fr. et tout au plus 1 fr. 50 c. par journal de Piémont, ce qui correspond à 3 fr. 75 c. par arpent métrique de France. Le chaîneur et le commis étoient à sa charge. L'indicateur étoit payé par la commune 1 fr. 50 c. par jour.

La délimitation étoit accompagnée des formalités requises dans le système actuel. Mais le procès-verbal étoit rédigé par un notaire et signé par toutes les parties intéressées.

Le plan parcellaire étoit levé sur l'échelle de un à deux mille.

Le géomètre ne pouvoit garder près de lui, à la fin de l'opération, aucune minute ou brouillon ; il fournissoit les pièces suivantes, la mappe ou plan de la commune en double expédition, le tableau de la ligne périmétrale ou

tableau d'assemblage, le registre figuratif qui correspond à nos feuilles d'atlas reliées, le *sommarione* qui diffère très peu du tableau indicatif, le *colonnario* ou la matrice minute, un registre en blanc pour les mutations, qui étoit confié à un *cadastraro* ou conservateur du cadastre.

Un vérificateur étoit pris parmi les cinq cents géomètres; il étoit nommé par la commune et approuvé par l'intendant. Au moment où le vérificateur commençoit son travail, le géomètre, qui avoit levé le plan, sortoit de la commune.

Le mode de l'expertise présentoit quelque chose de bizarre.

Le géomètre qui avoit levé le plan étoit appelé au conseil de la commune. D'après son avis on divisait le territoire en plusieurs sections qu'on appeloit *cercles*. Une commune de 1500 arpents en contenoit pour l'ordinaire huit. Le nombre des cercles déterminoit celui des classes, et on n'avoit aucun égard à la diversité des natures de culture. Les terres renfermées dans les cercles plus près du pays appartenoient aux premières classes, et les autres aux classes inférieures en proportion de leur distance. La valeur des terres étoit représentée par des chiffres fictifs, tels que livres, sols, deniers, etc. Les terres de première classe étoient évaluées à une livre par journal, celles de la deuxième à une demi-livre, et la troisième, un sol, etc.

Le registre appelé *colonnario* recevoit l'application de cette évaluation. Les terres et autres biens fonds d'un propriétaire étant portés de suite dans une colonne de ce registre, chaque pièce recevoit l'application de son tarif, selon la classe ou cercle auxquels elle appartenoit. Dès lors on disoit que tel propriétaire avoit par exemple deux, trois, cinq livres, etc., de cadastre ou de registre.

Aucune réclamation n'étoit admise.

On avoit ensuite appliqué à ces évaluations en chiffres une valeur approximative qui varioit dans chaque commune, de sorte que la livre de registre valoit dans un pays 12,000 fr., tandis que dans un autre elle ne valoit que 4, 5 ou 6 mille francs.

Tel étoit le système de l'ancien cadastre du Piémont qui, dans la partie de l'expertise, étoit mal conçu et abandonné presque au hasard; conséquemment les résultats n'en pouvoient être que vicieux.

NOUVEAU CADASTRE PARCELLAIRE.

Le cadastre françois par masse de culture avoit été à peine organisé dans ce département, que le parcellaire venoit d'être adopté. Vingt-un plans levés sur le système par masse appartiennent aux deux arrondissements du Piémont réunis à Montenotte. Douze expertises terminées seulement sur le terrain sont restées en suspens et sans effet. En l'an 1808, le parcellaire étoit organisé et les travaux en activité.

Un sol hérissé de montagnes très élevées qui, pendant plusieurs mois de l'année, montrent leurs crêtes couvertes de neige et de brouillards; des terrains soutenus dans la plus grande partie par des murs à pierres sèches, qui forment des terrasses en amphithéâtre, des pentes très rapides qui produisent souvent des éboulements, des propriétés extrêmement morcellées, une grande variété dans les productions, une quantité considérable d'enclos, une culture dont le résultat dépend presque toujours des soins les plus industriels, des mutations qui se succèdent sans cesse; tels sont les obstacles que le cadastre avoit à surmonter dans ce département. Peu de confiance, beaucoup d'insouciance et de crainte de la part des propriétaires pour un ouvrage organisé cependant sur les principes de la justice distributive; des contestations sans nombre dans la délimitation des communes, des chemins impraticables, joignoient à ces obstacles de nouvelles difficultés que l'on n'a pu vaincre qu'avec beaucoup d'efforts.

La division des propriétés est sur-tout remarquable dans ce département. Il est assez rare de trouver des propriétaires qui possèdent au-delà de dix ou douze arpents dans la même commune. Dans les pays où cette division est le plus sensible, tels que les cantons de l'ancien Piémont, on peut calculer à trois arpents environ ou demi et à seize parcelles la cote commune de chaque propriétaire. Dans les cantons de la Ligurie, cette cote n'excède guère deux arpents ou quinze parcelles. L'arpent contient cinq parcelles au moins dans les cantons piémontais et huit à-peu-près dans les cantons de la Ligurie.

Trente plans terminés sur les terrains, vingt-neuf remis à la direction :

vingt-six expertises terminées et approuvées, et quatre commencées sont les résultats déjà obtenus, ils comprennent 32,263 arpents, formant 225,194 parcelles.

Au commencement de l'année 1813, trois cantons composés de vingt-huit communes devoient avoir leur cadastre définitivement arrêté.

L'état suivant présente la situation des cantons et des communes arpentés et expertisés jusqu'à la fin de 1812.

CANTONS.	COMMUNES.	NOMBRE D'ARPENTS.	NOMBRE DE PARCELLES.	NOMBRE de PROPRIÉTAIRES.	REVENU d'après les EXPERTISES.	REVENU d'après l'ancien CADASTRE.
PIETRA.....	Pietra.....	464 69 78	4,288	517	57,484 59	51,548 7
	Ranzi.....	445 52 46	2,939	262	9,685 10	4,998 93
	Tovo.....	367 38 46	2,854	363	17,610 3	4,743 73
	Toirano.....	1,657 41 3	8,584	550	72,467 85	17,626 60
	Boissano.....	655 30 16	5,092	425	29,492 30	3,413 33
	Loano.....	541 50 4	5,976	655	73,589 47	83,955 53
	Ballestrino.....	1,575 28	8,179	375	26,108 13	11,042 67
	Borgio.....	101 13 29	1,952	169	5,640 57	2,978 87
	Versi.....	826 14 57	5,125	167	11,067 4	5,651 33
	Veressi.....	197 51 2	3,201	247	8,935 18	5,766 81
	Bardino neuf.....	150 59 2	2,920	177	5,589 38	10,243 73
	Bardino vieux.....	240 74 25	3,987	272	7,976 78	18,162 97
	Gorra.....	506 93 69	8,533	381	16,135 47	7,183 67
	Giustenice.....	1,855 6 97	15,783	654	26,597 28	13,298 18
	Magliolo.....	1,904 1 79	11,011	527	9,651 89	14,776 70
ACQUI.....		11,488 96 70	90,624	5,741	378,031 06	255,391 12
	Acqui.....	3,325 39 81	15,085	1065	196,953 18	96,420 37
	Monastero.....	1,300 18 78	10,366	315	45,318 55	16,084 40
	Bistagno.....	1,763 72 82	5,778	528	62,698 34	17,210 35
	Stevi.....	1,477 53 31	8,652	601	82,356 61	28,172 67
	Alice.....	1,113 13 18	5,510	384	47,363 6	13,040 8
	Riccaldone.....	995 26 51	4,387	412	45,451 16	14,380 26
	Castel-Rochero.....	549 56 2	3,501	169	16,818 38	4,637 76
	Montabone.....	837 20 71	4,143	179	15,195 77	3,805 50
	Terzo.....	878 54 33	4,826	240	23,426 24	10,474 12
		12,240 55 45	62,248	3,893	535,576 29	204,225 51
	Noli.....	924 14 3	4,941	"	"	"
	Magnone.....	487 27 73	5,149	385	9,348 99	4,331 60
	Vessi.....	506 72 6	4,134	179	8,615 77	1,632 50
NOLI.....	Spotorno.....	880 78 36	4,603	"	"	"
	Bergigge.....	330 41 61	2,765	"	"	"
		3,129 33 79	21,592	"	"	"
FINALE.....	Rialto.....	3,100 " "	11,650	"	"	"
	Finale.....	600 " "	3,000	"	"	"
	Calice.....	960 " "	4,800	"	"	"
	Feglino.....	700 " "	3,500	"	"	"
ALASSIO.....	Orco.....	400 " "	2,000	"	"	"
	Varigotti.....	450 " "	2,250	"	"	"
	Vessi.....	340 " "	1,700	"	"	"
	Perti.....	450 " "	2,250	"	"	"
MURAZZANO...		7,000 " "	31,150	"	"	"
	Alasio.....	1,761 20 50	15,987	930	115,566 25	109,310 57
	Langueglia.....	269 60 91	1,837	516	45,669 33	29,326 67
	Stellanello.....	2,369 48 78	28,051	617	"	"
MURAZZANO...	Andora.....	3,196 " "	31,411	"	"	"
		7,596 30 19	77,286	"	"	"
	Murazzano.....	2,883 76 95	18,812	531	80,338 68	30,929 10
	Paroldo.....	1,249 87 69	7,655	288	18,867 18	14,668 75
	Castellino.....	1,196 42 59	7,447	274	"	"
	Ciglie.....	598 75 80	2,934	155	"	"
	Bastia.....	1,231 52 57	4,293	286	"	"
	Marsiglia.....	1,316 31 39	8,325	301	"	"
	Igliano.....	400 " "	1,600	"	"	"
	Mombarcaro.....	2,600 " "	10,400	"	"	"
MURAZZANO...	Roccariglie.....	600 " "	2,400	"	"	"
		12,076 66 99	63,866	"	"	"

ACTION DE LA JUSTICE EN MATIÈRE CRIMINELLE.

PRISONS.

Le territoire de ce département étoit divisé en une foule de petites juridictions dont chacune avoit sa prison ; il fallut former pendant l'administration françoise des établissements tout nouveaux. Les prisons étoient petites, malsaines : aucune d'elles n'avoit de préaux, et la détention étoit une sorte de supplice.

On s'occupa immédiatement de créer une prison à Savone, et l'on conserva provisoirement celles de Finale et d'Onelle, outre celles des trois autres arrondissements.

La nouvelle prison de Savone est établie dans l'ancien couvent des Augustins. Ce vaste bâtiment placé en échelons sur une colline qui s'élève au bord de la mer renferme trois étages. Les cours sont elles-mêmes établies sur trois niveaux différents : cette disposition du sol permet à l'air de se renouveler avec la plus grande facilité. Le troisième étage est encore occupé pour le casernement de la compagnie départementale ; mais, suivant le plan projeté, elle doit être transportée dans un autre local.

La première partie de l'édifice qui formoit autrefois l'église, est devenue une vaste salle de travail, où les prisonniers, séparés suivant les sexes et la nature des délits, sont occupés à des filatures qui emploient en ce moment quarante métiers à toile.

Le second plan, ou le rez-de-chaussée de l'édifice, se compose de deux préaux. Le plus grand est destiné aux hommes ; il est environné de vastes galeries, où l'on peut être à couvert pendant les temps de pluie. Les portes des prisons donnent sur la galerie. Cette disposition rend toute évasion impossible. Ce local qui peut contenir quatre-vingt-dix personnes, hommes et femmes, forme la maison de Justice.

Le second étage renferme le logement du concierge, les chambres à la pistole, une infirmerie pour trente malades, une terrasse et un corridor

qui règne autour du bâtiment sur lequel débouchent toutes les prisons. Ce corridor est divisé en deux pour séparer les sexes. Cet étage forme en ce moment la maison d'arrêt et de correction. Les prisonniers ont la jouissance de deux grands préaux et d'une galerie. Ce local peut contenir quatre-vingts détenus.

On dispose dans ce moment le troisième étage pour y placer la maison de correction et de police municipale. Ces prisons auront vue sur la cour ; elles seront sûres, commodés et salubres. On pourroit aisément leur affecter deux préaux distraits de ceux de la maison d'arrêt ; mais il paroît plus convenable de se servir des mêmes préaux à des heures différentes et de leur laisser toute leur étendue. Au reste l'expérience décidera ce qui doit être fait à cet égard. Le local où l'infirmerie sera transportée, pourra contenir quatre-vingt-dix détenus.

La prison des militaires et des prisonniers de passage est placée dans un bâtiment attenant aux grands préaux ; il a une cour qui lui est affectée. Ce local peut contenir quarante prisonniers.

Toutes ces prisons communiquent aux salles de travail, par des escaliers et une salle commune où l'ouvrage est distribué à chacun.

Le local est vaste au-delà du besoin ; il est parfaitement sain et offre l'avantage de réunir sous une même garde et une même surveillance toutes les prisons, quoique très distinctes. Cette disposition épargne beaucoup de frais d'administration et facilite le travail des ateliers.

Les prisons d'Acqui ont été aussi restaurées.

Elles sont situées sur une hauteur où l'air se renouvelle aisément. Elles renferment deux grands préaux que l'on peut subdiviser au besoin. La maison d'arrêt est placée au premier étage, et celle de correction et de police municipale au second. L'infirmerie est également au second. Les salles de travail sont au rez-de-chaussée, ainsi que les prisons des militaires et des détenus de passage. Ce local peut contenir facilement plus de cent personnes. Les réparations qui y ont été faites ont coûté 17,000 fr.

Les prisons de Céva sont mal situées : chaque année il s'y manifestoit une épidémie, on y fit construire alors un préau dont les hommes et les femmes ont alternativement la jouissance. On y réserva en même temps des salles

pour le travail, mais ce changement qui a rendu les prisons un peu plus saines, n'est pas satisfaisant. On a fait un plan nouveau de restauration qui coûtera environ 25,000 francs; il étoit en 1812 à la veille d'être exécuté. Le local, tel qu'il étoit alors, pouvoit contenir quarante détenus.

Les prisons de Port-Maurice étoient les plus hideuses du département. Elles étoient sans préaux, humides et infectés. Après un changement infructueux, faute de local convenable, la suppression des couvents a permis de songer à un établissement définitif. Les plans du projet ayant été approuvés dans leur ensemble, on a procédé aux travaux d'urgence, et les prisonniers ont été transférés dans l'ancien couvent de l'Annonciade qui renferme deux préaux, une infirmerie, et des salles de travail. Dans l'état actuel le local peut contenir soixante prisonniers.

Ces prisons sont isolées et situées sur un plateau où l'on respire un air très pur. Le projet définitif comporte quatre préaux, quatre divisions pour les sexes et la nature diverse des délits, de vastes salles de travail, et un local pour les prisonniers de passage. Elles sont très appropriées à leur destination et peuvent contenir environ cent détenus.

Je ne parlerai pas des prisons d'Oneille qui devoient être supprimées au commencement de 1813.

On peut voir par ces détails que l'administration n'avoit pas perdu de vue l'amélioration du sort des détenus et que la mesure générale de la restauration des prisons devoit recevoir son exécution complète dans cette province.

Mais pour compléter le système, il faudra encore former dans chaque chef-lieu de canton un dépôt de sûreté. On s'occupe de ce travail et les petites prisons qui existoient autrefois dans chaque chef-lieu de juridiction deviendront d'un grand secours. Dans le projet formé à cet égard, on doit attacher la caserne de gendarmerie au local même du dépôt, afin que les détenus puissent être en sûreté. L'exécution de ce plan général, en perfectionnant le système du casernement de la gendarmerie, évitera au département la presque totalité de la dépense du loyer des casernes qui s'élève à huit mille francs environ.

Chaque prison d'arrondissement a un concierge et un guichetier, celle de Savone a deux guichetiers; chacune a un médecin et un aumônier.

CHAPITRE III.

PRISONS.

FRAIS D'ADMINISTRATION.

DÉSIGNATION des PRISONS.	LIEUX où ELLES SONT SITUÉES.	SERVICE de la MAISON.	TRAITEMENTS et salaires annuels des employés sur lesquels		TOTAL par PRISON.
			On n'exerce point de retenue.	On exerce la retenue.	
Prisons d'arrêt et de corrections.	ACQUI	Concierge.....	"	700	1,250
		Guichetier	"	300	
		Médecin	150	"	
		Chirurgien	100	"	
	CEVA	Concierge	"	700	1,214
		Guichetier	"	300	
		Médecin	100	"	
		Chirurgien	60	"	
	ONEILLE.....	Porteur d'eau....	54	"	748
		Concierge.....	"	500	
	PORT-MAURICE	Guichetier	"	248	950
		Concierge	"	500	
Maison de justice, prison pour les condamnés, et maison d'arrêt et de correction.	SAVONE	Guichetier	300	"	2,400
		Médecin	150	"	
		Concierge	"	1,000	
		Guichetier	"	400	
		Id.	"	400	
		Médecin	200	"	
		Chirurgien	100	"	
		Aumônier	300	"	
TOTAUX			1,214	5,348	6,562

Les fournitures pour le service des prisons ont été jusqu'ici adjudgées. La ration se composoit de sept hectogrammes et demi de pain et d'une soupe de pâte de la mesure d'un litre. Cette nourriture devenant très chère pendant les années de disette, on y avoit substitué avec avantage, pour la dépense et pour les prisonniers, le régime maigre adopté dans le dépôt de mendicité.

Il consiste en un pain de 267 grammes, une soupe de 80 grammes de fèves de maïs, distribuée à 7 heures du matin; une autre de 160 grammes

de pâtes à midi, enfin une soupe de 211 grammes de légumes et de pommes de terre, distribuée à la nuit tombante. Ce régime préféré par les médecins à celui qu'on suivoit précédemment, a donné une diminution d'un quart dans les prix. Mais, pour atteindre la plus grande économie possible, l'administrateur proposa d'établir un four et une cuisine économique dans chaque prison. Les denrées devoient être distribuées aux prisonniers qui les auroient préparées eux-mêmes. Cette mesure auroit réduit l'ancien prix. Les distributions de denrées auroient été réglées par des états hebdomadaires.

Voici le résultat de la dépense pour le régime des prisons, dans le cours des dernières années.

ANNÉES.	PRISONS.	POPULATION MOYENNE.	PRIX de la JOURNÉE.		OBSERVATIONS.
1808.	Acqui.	40	44	61	Savone a moins coûté à raison du grand nombre de prisonniers qui subdivise les frais d'administration.
	Ceva	21	44	84	
	Port-Maurice et Oneille. .	58	48	17	
	Savone	132	36	94	
1809.	Acqui.	37	41	89	Le haut prix de la journée à Ceva dépend du petit nombre de prisonniers; on réparoit les prisons.
	Ceva	9	76	81	
	Port-Maurice et Oneille .	57	43	90	
	Savone	129	33	56	
1810.	Acqui.	37	42	62	Idem.
	Ceva	9	72	02	
	Port-Maurice et Oneille .	40	43	15	
	Savone	131	41	49	
1811.	Acqui.	41	67	57	L'adjudicataire de Port-Maurice a perdu à son marché. La cherté extrême des denrées a causé l'augmentation des prix.
	Ceva	21	78	07	
	Port-Maurice et Oneille .	74	53	61	
	Savone	168	61	72	

Les ateliers établis dans les prisons de Savone n'ont pu réussir qu'à l'aide d'une grande persévérance. Le département n'a fait aucun frais pour cela : les ressources se sont créées d'elles-mêmes. On conçoit combien il étoit difficile de plier au travail des gens pauvres, et qui, pour la plupart, n'avoient été

conduits aux délits et aux crimes que par l'oisiveté. Le temps a triomphé des obstacles. L'art du tisserand est désormais introduit dans les prisons de manière à s'y perpétuer sans effort. Les prisonniers réclament eux-mêmes du travail et ne le voient manquer qu'avec chagrin. En effet, le travail améliore leur situation au physique comme au moral. On remarque, depuis qu'ils sont occupés, que beaucoup de maladies, qui souvent proviennent d'inquiétudes et de la contemplation constante de leur position, ont disparu. Une foule de désordres, tels que vols, injures, disputes, qui obligeoient sans cesse le geôlier à infliger la peine des fers, et souvent amenoit une autre condamnation dans l'intervalle même de la réclusion, ne se manifestent plus. Enfin le prisonnier, en achevant sa peine, est déjà fait au travail et peut se rendre utile à la société.

Voici quelle est l'organisation et l'administration de ces travaux. La commission administrative est composée de trois membres nommés par le préfet. Il existe un intendant des travaux, qui reçoit 600 francs, un teneur de livres à 600 francs et un receveur à 200 francs. Le surveillant choisit pour maîtres des prisonniers auxquels il passe une haute paie de deux francs par semaine. Le nombre des ouvriers est en général de 100 dont 51 au rouet, 35 aux métiers et 15 au dévidage, ourdisage, et à la surveillance.

Les fileurs fournissent dans ce moment 50 kilogrammes de fil par semaine. Ces 50 kilogrammes après le déchet du blanchissage, rendent 150 mètres de toile ordinaire au prix de 1 fr. 50 c. Le produit est donc de 225 fr., et pour 52 semaines de 11,700, dont un tiers forme sensiblement la valeur des matières premières. Un peu plus d'un tiers est employé au paiement des ouvriers et aux frais d'administration. Le reste montant à 3,000 francs est un bénéfice net. Outre le fil de l'établissement, on met en œuvre la majeure partie de celui du dépôt de mendicité, ce qui peut donner un bénéfice de 1,000 fr.

Le défaut de débit dans ces années de cherté, le défaut de ressources sur le budget départemental, ont dû faire, pendant des trimestres entiers, suspendre cette manufacture, qui sans cela auroit pris un tout autre développement. Malgré cette suspension forcée, et malgré les obstacles qu'on éprouve dans tout nouvel établissement, elle a déjà acquis en trois ans un capital

de 8,000 fr. Elle a de plus atteint le but que l'on souhaitoit, celui de fournir des toiles pour le service de la guerre. Les échantillons envoyés aux régiments ont paru très beaux, et on a enfin obtenu des commandes. Cet état de chose permet de généraliser les travaux.

On ne fabriquera la toile qu'à Savone, et l'on filera dans les autres prisons. Des maîtres fileurs seront incessamment envoyés sur les lieux. Ils seront choisis parmi les détenus d'une bonne conduite. Il y aura un surveillant salarié dans chaque prison, et tenu de rendre une quantité de fil égal au chanvre qui lui sera confié.

En 1813, la quantité de fil ne pouvoit être moindre de 150 kilogrammes par semaine, et l'on auroit fabriqué pour 36,000 fr. de marchandise dans l'année, d'où auroit résulté pour le département un bénéfice d'environ 10 à 12,000 fr. Il ne falloit pour cela qu'être assuré de la vente, et tout paroissoit la garantir. Il est reconnu que la toile fabriquée est du meilleur usage; quant à la matière première on la tire de Bologne, et on exige qu'elle soit de qualité supérieure.

Ce détail, quoique long, ne paroîtra point trop minutieux, peut-être, à ceux qui s'intéressent à l'amélioration du sort des détenus non plus qu'à ceux dont la pensée se porte sur les ressources nouvelles qu'on peut créer dans l'administration publique.

DÉPOT DE MENDICITÉ.

Le dépôt de mendicité a été créé dans ce département à la fin de 1809. Les frais de premier établissement montant à 150,000 fr. ont été prélevés sur des arrérages dus depuis longues années aux hospices et aux bureaux de bienfaisance. L'administration de ces établissements avoit été négligée au point que ces arrérages excédoient un million. La perception de la partie de cette somme qui est encore recouvrable, a été confiée à l'administration des domaines. Il paroît qu'on ne peut espérer de faire rentrer plus de 400,000 fr., le reste étant dû par les communes, ou par des débiteurs insolvables. On a déjà perçu de quoi faire face aux frais de premier établissement, et à un pla-

cement de 50,000 fr. sur l'état qui rapporte au dépôt une rente de 3,082 fr. Ainsi cette mesure aura servi à fonder et doter un bel établissement, et de plus aura porté la régularité dans la perception des revenus de l'hospice et des pauvres.

La population du dépôt est de deux ou trois cents mendiants. Les revenus se composent d'une somme de 25,000 fr. à prélever sur les communes, et d'une somme pareille à fournir sur le budget départemental. Les revenus provenant des placements sur l'état seront déduits de la taxation des communes.

Le local du dépôt ne sauroit être plus favorablement situé : c'étoit un ancien couvent de Savone, appuyé d'une part à la grande route du Piémont, de l'autre à un torrent fort large; il réunit tout ce que l'on peut souhaiter pour la facilité de la surveillance, celle des transports et le renouvellement de l'air.

L'établissement renferme trois grandes cours et un jardin d'un hectare de superficie, dans lequel est établie une pépinière. Le bâtiment est composé d'un grand corps de logis à deux étages, de deux grandes ailes à un étage seulement et possédant toutes deux au rez-de-chaussée une galerie, et une terrasse au premier. L'un de ces vastes bâtiments est construit à neuf; une troisième aile moins vaste part du corps de logis principal et s'étend parallèlement aux deux autres.

Il résulte de cette disposition que l'air se renouvelle avec la plus grande facilité dans toutes les salles. Le local pourroit contenir 350 détenus. L'église, qui est fort belle, est au centre de l'édifice, ainsi que les réfectoires et cuisines.

Je remarque avec plaisir que tous les voyageurs applaudissent aux moyens d'économie qu'on a employés pour épargner le combustible dans l'établissement. La cuisine est la plus curieuse que j'aie vue sous ce rapport. M. le comte de Rumfort a bien voulu correspondre avec moi pour l'établissement de la boulangerie, où l'on remarque un four qui peut cuire 5,500 rations de soldats en 24 heures, avec la seule consommation d'un quintal de charbon fossile. La buanderie offre aussi des recherches de cette nature. C'est par l'ensemble de ces moyens qu'on a réduit à deux tiers de centime par journée

d'homme la valeur du combustible employé dans l'établissement. Le succès de ces petites constructions m'a engagé à les introduire dans les hospices et même dans les prisons, et j'ai fait faire un modèle dans lequel la cuisine se trouve jointe à un four, tous deux étant chauffés du même feu. Cette construction est très avantageuse aux petits établissements (1).

Le dépôt de mendicité est administré d'après le règlement arrêté par le ministre de l'intérieur, avec quelques modifications pour la nourriture qui a dû être réglée d'après le mode et les usages du pays. La commission administrative est composée de cinq membres qui délibèrent. L'exécution est confiée au directeur sous les ordres du préfet. Il y a, outre un aumônier, un médecin, un chirurgien, un pharmacien, un surveillant des travaux, et un garde-magasin. La somme totale des appointements et gages monte à 9,860 fr. En voici l'état :

APPOINTEMENTS ET GAGES.

		<i>Report.</i>	7,800
Directeur.	2,000 fr.	Cuisinier.	200 fr.
Receveur.	600	Boulangier.	300
Garde-magasin.	500	Vermicelier.	200
Directeur de la pépinière.	500	Portier.	200
Aumônier.	500	Garçon de magasin.	100
Prêtre adjoint.	100	Tailleur.	150
Médecin.	600	Infirmier major.	200
Chirurgien.	400	Maître d'école.	100
Pharmacien.	300	Maîtresse d'école.	150
Commis.	900	Infirmière des femmes.	60
Chef surveillant des ateliers.	600	Distributeur aux soupes.	100
Lingère.	400	Couturière.	150
Dépensier.	400	Barbier.	150
	<i>* à reporter</i> 7,800	TOTAL.	9,860

(1) Le conseil général des hospices de Paris n'a pas dédaigné depuis d'appliquer ces méthodes à tous les établissements qui sont sous sa direction.

Cet établissement étant nouveau, on a cherché à y introduire les meilleures méthodes pour assurer la régularité de sa marche et l'économie de sa gestion. C'est dans cette vue que j'ai exigé qu'il fût dressé un état hebdomadaire des dépenses où les prix sont portés d'après une mercuriale mensuelle. Cet état contient également le mouvement du magasin, et leur série forme une comptabilité-matière. Lorsque la dépense de la journée vient à augmenter, on s'en aperçoit de suite; on recherche où est l'abus; en reprenant la série plus haut et en prescrivant les mêmes distributions on finit par arriver au niveau que l'on s'est fixé. Ces états hebdomadaires sont donc un régulateur constant qui donne la garantie d'une bonne administration. Une attention sévère pendant une semaine seule assure la marche invariable d'un établissement.

Le résultat de cette méthode a été très satisfaisant : dans le moment où le prix excessif des grains, qui excédoit 60 francs le quintal décimal, mettoit hors de balance tous les établissements de cette nature, le dépôt de Savone, muni de toute sa population, faisoit des économies. Le prix total de la journée ne s'est élevé qu'à 62 centimes et s'est réduit à 50, si on répartit sur chaque journée le prix de l'industrie. Cette économie a été poussée plus loin encore dans l'année 1812, et malgré la continuation de la cherté, le prix de la journée n'a coûté au gouvernement que 35 centimes.

L'industrie du dépôt consiste dans la filature du chanvre et l'exercice de tous les métiers nécessaires au soutien de l'établissement. On y trouve une boucherie, une vermicellerie, une cordonnerie, des serruriers, des menuisiers, des tailleurs, des blanchisseuses, des boulangers, etc. Quand la rentrée des fonds, beaucoup trop arriérés, permet d'acheter des matières premières, on file un quintal métrique par semaine. Le produit, d'après le calcul que nous avons fait précédemment pour les prisons, s'élève à 24,000 f., tous frais d'administration étant payés par l'établissement. Le produit de la pépinière ajoutera bientôt quatre à cinq mille fr. chaque année à ces ressources. Des fournitures en comestibles pour les hospices et les bureaux de bienfaisance sont aussi de quelque secours.

De semblables établissements devraient se soutenir d'eux-mêmes, et cesser de devenir à charge à l'état : plusieurs exemples en prouvent la

possibilité, et ce qui existe sous nos yeux, à Turin, à Gênes, en Suisse, et peut-être ailleurs, peut non seulement être imité, mais encore généralisé.

Toutefois ce ne sera pas en se bornant aux ressources que l'on trouve dans le travail intérieur, que l'on atteindra le but, mais en liant ces établissements aux divers services, de manière à en faire le centre d'une manufacture qui emploierait au-dehors beaucoup de bras et notamment ceux de la classe pauvre.

Les dépôts de mendicité isolés ressembleront toujours à des hôpitaux remplis de vieillards et d'infirmes. Ils ne cesseront de l'être que lorsqu'ils seront plus identifiés avec la masse de la classe pauvre. Le dépôt ne doit être que l'épouvantail et la prison momentanée des mendiants vagabonds. L'établissement doit exercer une influence active sur toute la classe pauvre du territoire, qui est d'environ 7,000 individus. Cette masse entière sous une administration vigoureuse, pourroit être assujettie à un régime particulier qui l'empêcheroit de s'accroître et tendroit à la diminuer.

Le dépôt devrait avoir acquis un capital suffisant pour offrir du travail à ceux qui en sont dépourvus; il devrait être le centre d'une sorte de vaste manufacture occupant la classe pauvre, et dont les profits paieroient toutes les dépenses.

Enfin de quelque manière qu'on puisse envisager la chose, soit en augmentant, soit en restreignant la portée de ces établissements, il est certain que ce sera en cherchant des bras au-dehors, et dans la classe pauvre pour ne pas s'écarter du but de l'institution, qu'ils pourront obtenir par eux-mêmes des revenus suffisants pour faire face aux besoins.

Le profit résultant de ces diverses branches d'industrie assureroit un revenu de 50,000 francs au dépôt et suffiroit pour le maintenir. Il est probable qu'en trois ans ce plan seroit pleinement exécuté.

En s'occupant de l'extension de l'industrie on ne néglige pas l'économie intérieure. Les tableaux suivants indiquent les dépenses des années 1811 et 1812.

Il y a da
malades, t
bienfaisan
sous le no
certaines l

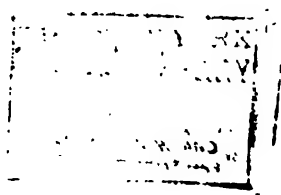
Voici le :

Dans l'ar

Savone
Albissol
Cairo.
Celles.
Finale
Loano.
Noli.
Pietra.
Sassello
Toirand
Varrazz

Dans l

Acqui.
Nizza.
Spigno.



Les revenus des hospices civils pour les malades de ce département montent à la somme de 112,092 fr. 21 c. On a dépensé, d'après les budgets, dans le courant de 1811, 96,270 fr. 93 c. pour les malades, et 10,427 fr. 16 c. pour les layettes et autres dépenses des enfants trouvés; le reste a été employé concurremment avec les sommes votées par les communes et avec les fonds fournis par les bureaux de bienfaisance, à la distribution des soupes à la Rumfort, suivant les ordres du gouvernement.

Indépendamment des hospices pour les malades, il en existe quatre pour les vieillards, les orphelins, et les filles de familles indigentes : celui d'Acqui nourrit 45 orphelins, celui de Ceva 16 filles, celui d'Ormea 12. L'hospice des pauvres de Savone a une population de 160 individus. Le dépôt de mendicité établi le premier octobre 1810, fournit à l'entretien de 260 pauvres.

Il résulte de ces calculs que les hospices du département conjointement avec le dépôt de mendicité, peuvent fournir, outre quelques secours à domicile, 105,258 journées de malades et pourvoir à la subsistance de 493 pauvres.

ÉTAT DES DÉPENSES DES HOSPICES DU DÉPARTEMENT.

ARRONDISSEMENTS.	COMMUNES où sont établis LES HOSPICES.	REVENUS des HOSPICES.	Nombre de JOURNÉES.	Nombre d'habitants.	SALAIRE des EMPLOYÉS.	FRAIS de nourriture des malades et des employés.	CHARGES, contributions, réparations, autres dépenses, et rentes payées.	DÉPENSES imprévues et frais de bureau.	TOTAL de la DÉPENSE.	EXCÉDANT.	Prix moyen de chaque malade par jour.	Prix moyen de chaque malade par jour.
		f. c.			f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
	Savone.....	28,878 14	27,965	10	2,600	17,500	4,509 83	768 52	25,378 14	3,500	91	91
	Albisola marine.....	1,095 58	1,330	2	202	498	277	65	1,042	53 58	71	71
	Cairo.....	406 90	930	1	190	100	95 65	10	395 65	11 25	42	42
	Celle.....	1,070 91	1,825	2	147 60	471	195 25	60	873 85	197 6	48	48
	Finale.....	8,450 80	7,965	6	1,089 75	4,499 22	2,639	170	8,387 97	62 83	15	15
	Loano.....	814 71	1,060	2	155	366	210 19	72	803 19	11 52	75	75
	Noli.....	725 12	995	1	186 66	319 24	130	65	700 90	24 22	71	71
	Pietra.....	532 75	990	1	44	210	237 75	30	521 75	11	52	52
	Sassello.....	960	1,700	1	191 66	584	110	26	911 66	48 34	54	54
	Toirano.....	1,057 75	1,607	2	82 89	599	98 30	175	955 9	102 66	59	59
	Verrazze.....	2,208 90	1,995	2	353	775	520	200	1,848	360 90	92	92
	Acqui.....	13,315 30	11,200	7	1,018	5,500	5,599 12	421	12,538 12	777 18	112	112
	Nizza.....	2,131 95	3,000	2	170	1,451	261	80	1,962	169 95	65	65
	Spigno.....	203 99	300	1	12	91 50	36 50	30	170	33 99	56	56
	Ceva.....	7,545 27	5,320	4	980	1,200	3,500 20	175	5,855 20	1,690	110	110
	Dogliani.....	3,773 10	2,642	2	345	1,667 67	930 88	176 52	3,120 7	53 3	118	118
	Port-Maurice.....	6,928	7,865	6	1,760	3,340	1,538	300	6,928	51 5	88	88
	Alasio.....	1,962 25	2,190	3	331 20	950	530	100	1,911 20	6,156 95	99	99
	Albenga.....	16,254 75	10,540	6	2,673 8	3,510	3,654 72	260	10,097 80	792	64	64
	Andora.....	1,667 42	1,350	2	114	619	104 40	38	875 40	40 44	47	47
	Cervo.....	389 90	730	1	36 66	214	78 80	20	369 46	120	60	60
	Diano-Château.....	1,100	1,497	2	305	480	185	10	980	160	75	75
	Diano-Marine.....	1,625	1,954	3	400	510	357	188	1,465	402 20	127	127
	Dolcedo.....	2,789 30	1,870	2	200	1,150	872	165	2,387	97 69	77	77
	Langueglia.....	1,687 50	1,900	2	256	835 60	438 21	60	1,589 81	712 4	59	59
	Oncelle.....	3,990 21	3,117	4	587 50	1,951	549 67	190	3,278 17	57 44	69	69
	Pieve.....	654 94	1,011	1	121 70	250	165 80	66	597 50	42	69	69
	Ponassio.....	390	500	1	40	210	67	31	348			
		112,010 44	105,258	79	14,592 70	49,861 23	27,870 96	3,946 4	96,270 93	15,739 51		

Le plus remarquable des hospices du département, est celui de Saint-Paul à Savone. Cet établissement existoit déjà en 1513. Il fut construit dans la partie de la ville qu'on a démolie en 1542 pour construire le fort. Mais il fut rebâti en 1549 dans le centre de Savone. Le gouvernement français, par décret du 18 avril 1811, a fait don à la commission administrative des hospices du couvent de Saint-Jacques et ses dépendances, pour y transférer l'hôpital.

Le bâtiment est resserré et privé d'air. Ce local, précédemment habité par les religieux Récollets, est situé au nord-est et à très peu de distance de la ville, sur une colline aérée et délicieuse. L'étendue de l'enclos est de 7 hectares; il peut fournir, outre l'emplacement nécessaire aux cours de service, des jardins potagers et botaniques, et assurer un revenu annuel de quatre à cinq cents fr. aux hospices. Cet établissement est malheureusement peu doté, et tire les trois quarts de ses ressources des sommes payées par les militaires malades.

L'hôpital de Saint-Paul est régi, suivant les dispositions des lois françaises, par une commission composée de cinq individus. Cette commission est également chargée de l'administration de l'hospice des pauvres, situé à peu de distance du hameau ou sanctuaire de la Madone, fondé en 1542, à la suite d'une apparition miraculeuse qui fit faire de grandes largesses. On y voyoit, avant la révolution de Gênes, un trésor en or et diamants évalués à plus de 1,500,000 fr.; il fut enlevé dans ce temps de désordre et a disparu. Cet hospice entretient 160 à 200 malades, ou plutôt des vieillards infirmes, ou enfants légitimes des familles indigentes de la ville. Les pauvres valides y sont employés depuis peu à des filatures de laine, lin, et chanvre pour une fabrique de draps grossiers et de bas de fil. Les bâtiments de cet hospice sont vastes. L'église est fort belle et très ornée. On y voit un bas-relief en marbre de Bernin, représentant la visitation et un tableau attribué au Dominicain. Les revenus de cette maison consistent, savoir: en rentes sur particuliers, 9,655 fr. 89 c.; en rentes sur les banques étrangères, 2,606 fr.; prélèvement sur l'octroi 4,750 francs; prix de fermes des biens fonds 13,138 fr. 95 c.; produit du travail, 1,448 fr. 91 c.; *idem* des dotations, collectes et aumônes, 5,134 fr. 42 c.; réserves en nature sur les baux, 11,106 fr. 96 c. Total, 47,841 fr. 13 c.

De tout temps la célébrité du sanctuaire a procuré de grandes ressources à cet établissement. On cite, par exemple, la donation de M. Montesisto, sous la date de 1770; elle étoit de 200,000 livres de Gênes.

Voici l'emploi actuel des revenus. Contributions, 951 fr. 52 c.; entretien et réparation des biens hospitaliers, du linge, et des lits 2,000 fr.; appointements et gages, 3,000 fr.; dépenses de consommation, 22,500 fr.; *idem* de médicaments, pour simple achat des drogues qui sont préparées dans l'apothicairerie de l'hospice, 300 fr.; frais de culte, traitements des aumôniers, et desservants, 2,712 fr. 50 c.; *idem* d'administration, perception, et régie, 800 fr.; rentes et pensions dues par l'établissement, 9,056 fr. 16 c.; dépenses imprévues, 520 fr. 95 c.; sommes à payer en extinction des dettes des exercices antérieurs, 6,000 fr. Total, 47,841 fr. 13 c.

L'hospice d'Acqui est le plus considérable du département après celui de Savone. Ses ressources sont destinées au traitement des malades de la ville, et à l'entretien des orphelins pauvres de la commune et de l'arrondissement. Sa fondation a été approuvée par le gouvernement piémontais le 20 juin 1721.

On a parlé dans les articles précédents, des ressources et des dépenses de cet établissement pour ce qui concerne l'entretien des malades. Les ressources affectées au service des orphelins s'élèvent à-peu-près à une somme égale. Ces orphelins sont au nombre de 45 à 50; ils apprennent un métier. Lorsqu'ils sont en âge de se soutenir par leur travail, ils sont congédiés et remplacés immédiatement. On file le coton et on fabrique des toiles dans l'établissement, mais le profit en est fort modique. Il seroit à désirer que le local fût plus vaste.

L'hospice d'Albenga a de grandes ressources, eu égard à la population de la commune qui ne s'élève qu'à 3,627 habitants. Parmi les principaux revenus de cet hospice, on doit compter le produit de l'apothicairerie annexée à l'établissement; elle a une grande réputation dans les alentours. Le gouvernement français, par un décret du 18 mars 1812, a fait la cession gratuite du bâtiment, du jardin, et dépendances du couvent des religieuses franciscaines d'Albenga, à la commission administrative de l'hospice, pour y transférer l'établissement dont le local actuel est trop resserré.

Les hospices civils du département de Montenotte ont perdu pendant la révolution 2,413 francs 29 centimes de revenu, sur les capitaux placés dans les banques étrangères, ci. 2,413 f. 29 c.

Ils ont été privés en outre par l'effet d'un décret du 31 août 1806 concernant la liquidation des créances de mainmorte envers l'état, de plusieurs rentes annuelles dont le montant est de 11,358 02

Enfin un décret du 21 août 1810, relatif aux rentes constituées sur les domaines leur enlève 1,504 09

Total. 15,275 40

Les assignations sur les octrois des communes, et les concessions de locaux faites par le gouvernement ont compensé ces pertes. L'administration régulière des biens-fonds et les baux à ferme mis aux enchères, suivant les dispositions des lois françoises, ont augmenté et mis à l'abri de toute dilapidation les revenus fixes de ces établissements. Les prix excessifs des denrées dans les deux dernières années ont occasionné des dépenses extraordinaires; les ressources casuelles et fixes ont été sensiblement diminuées par-tout, par la stagnation du commerce maritime et par les mauvaises récoltes. Il en est résulté un déficit considérable à Savone; il s'élève à près de 50,000 francs. J'ai fait réduire aux 4/5 des recettes la dépense de cet établissement et fait voter des secours sur l'octroi de la ville, en sorte que la dette accidentelle sera couverte en trois ans. Pour y parvenir plus sûrement et éviter toute dette criarde, un fournisseur général a été chargé de l'approvisionnement de tous les établissements de la ville. Les denrées sont fournies par lui, préparées dans le dépôt de mendicité et livrées aux hospices à un taux au-dessous du commerce. De cette manière, les établissements se soutiennent les uns par les autres; il n'y a qu'un seul débiteur, et le service se maintient sans interruption.

Le tableau suivant indique la situation et la dotation des bureaux de bienfaisance.

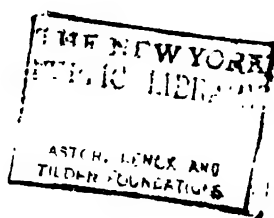
BUREAUX DE BIENFAISANCE.

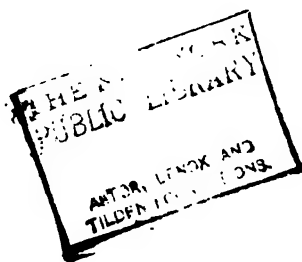
COMMUNES où LES BUREAUX SONT ÉTABLIS.	MONTANT de leurs RESSOURCES.	COMMUNES où LES BUREAUX SONT ÉTABLIS.	MONTANT de leurs RESSOURCES.
<i>Arrondissement d'Acqui.</i>		<i>Report.....</i>	14,531 41
Acqui.....	550 "	Albenga.....	5,395 73
Alice.....	236 "	Diano-Arentino.....	16 "
Bistagno.....	1,057 69	Aurigo.....	122 50
Calamandraia.....	313 40	Borgo-Maró.....	700 44
Cartosio.....	34 84	Campo-Chiesa.....	745 57
Carpeneto.....	247 70	Castel-Vecchio.....	10 12
Casteletto d'Orba.....	10 "	Castel-Bianco.....	53 "
Castel-Novo Belbo.....	1,656 60	Casa-Nova.....	81 14
Cremolino.....	40 "	Ceriale.....	110 20
Dego.....	75 "	Carpasio.....	83 "
Incisa.....	146 "	Castellaro.....	298 31
Mango.....	200 "	Civezza.....	19 40
Mosca.....	338 96	Costa.....	50 50
Montaldeo.....	133 34	Cosio.....	428 46
Mornaese.....	108 "	Dolcedo.....	6,270 74
Montechiaro.....	56 "	Erlì.....	28 "
Nizza.....	20 "	Saint-Étienne.....	341 75
Pareto.....	60 "	Garlenda.....	160 "
Ponzone.....	3,115 47	Langueglia.....	220 21
Prasco.....	60 "	Montegrosso.....	120 "
Ricaldone.....	67 18	Molledo.....	767 12
Sassame.....	100 "	Oncelle.....	901 95
Spigno.....	433 86	Onzo.....	27 78
Saint-Étienne Belbo.....	364 14	Ponte-dassio.....	207 50
Tezzo.....	140 80	Portnassio.....	393 48
Vesime.....	666 "	Port-Maurice.....	1853 33
Visone.....	175 "	Ranzi.....	60 "
<i>Arrondissement de Ceva.</i>		Rizzo.....	499 21
Ceva.....	23 "	Vania.....	183 45
Callisanno.....	202 80	Vassalico.....	69 "
Dogliani.....	731 61	Villa Guardia.....	286 "
Gareasio.....	268 20	Villa Saint-Pierre.....	10 "
Lisio.....	60 "	Villa Nova.....	206 66
Ormea.....	283 53	Vallego.....	349 "
Millesimo.....	246 "	<i>Arrondissement de Savone.</i>	
Monbarcare.....	188 "	Altare.....	1,984 5
Murazzano.....	450 "	Albissola-Marine.....	2,192 40
Priero.....	386 "	Finale.....	1,020 "
Prisola.....	204 92	Carcare.....	306 26
<i>Arrondissement de Port-Maurice.</i>		Savone.....	1,204 41
Allesio.....	1,081 37	Varazze.....	290 "
		Sassello.....	515 "
		Stella.....	505 "
		<i>TOTAL.....</i>	43,558 91

Suit l'état des œuvres pies et de bienfaisance particulière.

RTEMENT DE MONTENOTTE.

ON	OBJET.	REVENU PRÉSUMÉ.	OBSERVATIONS.
	<i>Report.</i>	29,593 f. 36 c.	
	Distribution de vin.....	5 "	
	Distribution de secours aux indigents.....	60 "	
	Distribution de vin.....	125 "	
	Distribution de pain.....	35 "	
	Distribution de secours aux habitants.....	600 "	
	Secours aux indigents de la parenté.....	42 "	
	Dotation de pauvres filles.....	84 "	
	Distribution de secours aux indigents.....	84 "	





MONTs-DE-PIÉTÉ.

ARRONDISSEMENTS.	COMMUNES.	OBJET.	DOTATIONS.	OBSERVATIONS.
SAVONE.....	Savone.....	Prêt sur nantissement.....	66,667 ⁶ "	
<i>Idem</i>	Sassello.....	<i>Idem</i>	"	
ACQUI.....	Castelletto-d'Orba.	<i>Idem</i>	56 90	
CEVA.....	Ceva.....	<i>Idem</i>	"	
<i>Idem</i>	Salicetto.....	<i>Idem</i>	"	
<i>Idem</i>	<i>Idem</i>	"	"	
<i>Idem</i>	Castel-Vecchio...	Distribution de secours à domicile.	41 15	Par an.
<i>Idem</i>	<i>Idem</i>	Distribution de secours aux ha- bitants.....	28 "	<i>Idem</i> .
<i>Idem</i>	Dolcedo.....	Mont de Castellaro, pour secours à six familles.....	141 "	<i>Idem</i> .
PORT-MAURICE.....	<i>Idem</i>	Mont de Leschiore et Maglioni pour distribution de secours, prêts et instruction de jeunes gens.....	221 17	<i>Idem</i> .
<i>Idem</i>	Montegrosso.....	Soulagement des pauvres en tems de disette.....	"	
<i>Idem</i>	Pietra Bruna.....	Distribution de secours aux ha- bitants.....	147 "	<i>Idem</i> .

Chaque bureau de bienfaisance est régi par une commission de cinq membres. On a réuni sous leur administration presque toutes les œuvres pies qui ont un but quelconque de bienfaisance publique.

Les revenus sont employés à la dotation des filles et à la distribution de pain dans les jours solennels de l'année. Cette dernière destination a spécialement lieu dans les communes rurales. Dans quelques unes de ces communes on a renoncé à la distribution du pain pour salarier un officier de santé et procurer ainsi les secours de l'art aux malades qui, sans cette mesure, en auroient été privés.

Le revenu général des institutions de cette nature dépasse cent mille francs.

Le mont-de-piété de Savone pour les prêts sur nantissement fut fondé par Sixte IV(1), l'an 1479. Cet établissement jouit d'une dotation de 66,667 fr.

(1) Voici la bulle d'institution. J'ai cru devoir la rapporter ici comme un monument assez curieux. On a conservé l'orthographe et les abréviations du manuscrit original.

BULLA SANCTISSIMI

SIXTI IV PRO FUNDATIONE. MONTIS PIETATIS.

Sixtus Episcopus servus servorum Dei, ad perpetuam rei memoriam. Ad sacram Petri sedem in plenitudine potestatis, divina dispositione vocati, ad ea, ut decet, libenter intendimus perque pauperum et miserabilium personarum necessitatibus viliter et salubriter valeat provideri, et ut que propterea provide ordinantur ad optatum perducant effectum interponimus sollicitudinis nostre partes. Saone sicuti accepimus, dilecti filij communitas civium civitatis Saonensis, provide considerantes, quod in civitate predicta continue sunt quam plurimi pauperes quorum aliqui adeo pecuniis carere noscuntur ut iam eorum opportunitatibus expediat eos ad feneratores presertim Hebreos in civitate predicta usuris pecunias mutuo recipere; aliqui vero quamquam pro eorum decenti sustentatione facultates habeant, nihilominus vitam ducentes dissolutam ob eorum noxia humidi usuris pecunias mutuo recipiunt ab eisde, quas postea in malos usus convertunt, et statuto termino illas non restituentes pignora perdunt; sicque paulatim ipsi feneratores tenues facultates exhauriunt eorumde per usariam pravitate eos ad extrema deducentes in dies; quod non esset si Hebrei publici feneratores non degerent ibide: ut huiusmodi incommodis que exinde proveniunt obviant, cupiunt ad instar filiorum civium civitatis nostre Perusien in predicta civitate Saonensi ex pijs Christi-fidelium suffragijs, ac alias colligere, et in una massam que Mons Pietatis nuncupatur, redigere aliqua non parva pecunie summa de qua personis pauperis et egenis per officiales desuper ordinandos, examinata causa necessitatis eorum, ac receptis pignoribus ab eisde, opportune valeat proportionabiliter subveniri, eo modo quo subvenitur ex pecunis Montis Pietatis in prefata Perusiensi civitate dudum Apostolica autoritate interveniente ordinati, dummodo eis desuper per nos licentia concedatur. Nos autem qui prefata Saone civitate que nostris dedit ortum natalibus, et illius incolas speciali dilectione prosequimur ac gerimus in visceribus caritatis, et de incolarum eorumde paupertate, quibus profecto compatimur, plenam habemus notitiam, propositum communitatis eorundem super ordinatione dicti Montis, que eisde incolis non parum profutura esse dignoscitur, plurimum in Domino commendantes, et propter grandia expensarum onera, que nobis incumbunt, ad id, eis ut adsimus, de aliqua notabili pecunie summa in presentiarum providere commode non valentes, prout omnino cessantibus oneribus humidi facere intendimus, et faciemus in posterum, alijs Christi-fidelis celestis Thesauri dispensationem augenda interim massa, adiutrices ad id porrigentium manus animarum saluti consulemus.

40 cent. L'intérêt qu'on exige sur les sommes prêtées sert à payer les frais d'administration qui s'élèvent à 2,842 francs 16 centimes par an. L'établis-

Motu igitur proprio, non ad communitatis Saonens predictorū, vel alterius pro eis nobis super hoc oblate petitionis instantia, sed de nra mera deliberatione, et ex certa nra scientia, Saonis communitatis prefatis ordinandi Montem Pietatis huiusmodi in dicta civitate Saone, et officiales ac statuta, que pro illius mantentione, et conservatione, ac distributione proven-
tuū eius, pauperū quoque subventionē, eis pro tempore necessaria seu quomodolibet oppor-
tuna videbantur instituendi ad instar similis Montis Pietatis dudū ordinati in civitate predicta
Perusien', Auctoritate Apostolica licentia, et facultate concedimus per presentes; et ut eiusde'
Montis Pietatis Saonis proventus in dies suscipiant incrementū, et Krti-fidcles ad illos augendu'
eo promptiores existant quo exinde pro suarū animarū salute maiora se cognouerint commoda
adipisci, motu, scientia, et auctoritate predictis statuimus et ordinamus, quod de cetero perpetuis
futuris temporibus persone ecclesiastice etia' religiose cuiusvis ordinis, etiam mendicātiū, in
presbiteratus ordine constitute, etate mature, moribus conspicue, et timorate conscientie, boneq;
opinionis, reputationis, et fame, quas communitas prefata seu ad id ab eis auctoritatem habentes
pro tempore duxerint nominandas, ad nutu' communitatis eorū dem amovibiles, quolibet male
ablata, incerta legata quecumq; hactenus pijs locis ac pauperibus, et alijs personis incertis in
eorū favore alias pie disposita in civitate predicta Saonens et eius diocēsi nec non in civitate et
diocēsi Alben' ac in riparia occidentali, et etia' illa que facta forent aut in futuro fierent
ecclesijs, pijs locis, pauperibus et personis ecclesiasticis quibuslibet certis in civitate Saone
predicta et illius territorio consistentis; dummodo, quoad huius modi certa pia disposita, ordi-
narij illius loci, eius in spūalib vicarij generalis, et capituli, nec non maioris partis consilij
Saonensis accedat assensus, in totū vel pro parte prout eis videbitur in piam causā dicti Montis
commutare, et commutatione huiusmodi facta, nomine dicti Montis ab illis, qui ad hūmā
male ablatorū restitutionē et pie legatorū et dispositorū complementū tenentur, et tene-
buntur, illa petere et exigere, soluentesq; liberare, et subsistente aliqua rationabili causa quando
ipsis videtur, cu' eisdē qui ad id tenentur amicabiliter componere, et recepta aliqua portione
eorū, residu' eis remittere, et quibuscumque undecumque ad eos recurrentibus, et ad huius modi
piū misericordie opus iuxta eorū arbitriū manus actualiter porrigentibus adiutrices, seu ad
porrigendū se ipsos vel eorum heredes valide et efficaciter obligantibus, usq; ad numerum centū
et non ultra, eōm confessione diligenter audita, pro commissis pro tempore per eos excessibus et
peccatis quibus libet quantū cumq; gravibus, etiam si talia forent super quibus sedes Apostolica
esset merito consulenda, et a quibuscumq; censuris ecclesiasticis, etia' quarū absolutio sedi
prefate reservata foret, exceptis casibus contentis in bulla cene Dni, semel in vita et in mortis
articulo plenariam absolutionem impendere et his penitentiam salutarem iniungere; emissa
quoque per eos vota quecumq; Religionis, ultra marino, visitationis liminu' Apostolorū Petri
et Pauli ac sancti Jacobi in Compostella votis dumtaxat exceptis, in pium opus dicti Montis

sement jouit en outre d'un legs du sieur Coltrino Augustin qui a affecté son patrimoine, moitié au paiement des frais d'administration du mont-

Saonis commutare, nec non quoscumq; usq; ad eundem numeru' quos in utroq; vel altero invice' jure vel medecina, aliisq; diciplinis, previo diligenti examine eoru' coram tribus aut quatuor magistris seu doctoribus ejus facultatis et scientie, predicōs et alias idoneos esse comperint, ad licentie et doctoratus gradus, soluta prius per eosdem dicto Monti ea quantitate pecunie qua eis persone gradus et scientie conditionis attentis videbitur, promouere, et his sic promotis, ut ijsde' privilegijs, honoribus, prerogativis, et favoribus potiantur et gaudeant quibus promoti in Universitate cujuslibet studij generalis potiuntur et gaudent, ac uti potiri et gaudere poterunt in posteru', quomodocumq; concedere; et similiter quoscumq; idoneos ad pia opera dicti Montis suffragia eoru' arbitrio erogantes, usq; ad prelibatu' numeru' Notarios Publicos et Tabeliones ac judices ordinarios creare; recepto prius ab eis fidelitatis apostolice sedi per tales debite ac etiam de notariatus ejusde' off: probe et laudabiliter exercendo, solito juramento ad instar eoru' qui per nos in Romana curia creantur, de officio huius modi investire; et cum quibus cumq; spuris, bastardis manseris et incestuosis ac ex quouis alio etiam damnato complexu quomodolibet procreatis etiam usque ad supradictu' numeru' qui dicto Monti Saonensi pia suffragia iuxta eorumde' deputatoru' taxation' dederint, ut in quibus cumq; bonis parentu' agnatoru' et cognatoru' suoru', tam ex testamento, quam ab intestato, absq; tamen prejudicio ascendentiu' et descendentiu' eoru' de quoru' successione agi contingeret in bonis eorumde', succedere et ad illa donationis et quouis alio titulo devenire, et ad quocumque dignitates ac officia secularia eligi, recipi, et admitti, eaq; gerere et exercere libere et licite possint perinde ac si de legitimo matrimonio nati forent; et cum simplici quarto, aut tertio et quarto consanguinitatis et affinitatis etia' ex illiō complexu proveniente gradibus matrimonialiter copulari volentibus usque ad supradictum numeru', facta per eos eidem Monti Saonensi aliqua subventionē iuxta ipsoru' deputatoru' pro tempore provida moderatione, ut matrimoniu' contrahere et tam ipsi, qua' illi qui sic coniuncti postqua' contraxerint in contractis per eos matrimoniis huius modi etiam scienter remanere, vel postqua' separati ad tempus fuerint illa de novo contrahere, prolem suscepta', et suscipienda' exinde legitima' decernendo, ac eisde' qui scienter contraxissent pro tempore de absolutionis beneficio ab excommunicationis sententia, qua' propter ea incurrisse censerentur, iniuncta inde eis pro modo culpe penitentia salutarī et alijs que de iure fuerint iniungenda providendo, dispensare, prefata Ap'lica auctoritate libere et licite valeant; quodque omnes et singuli utriusq; sexus, qui in augmentu' proventuum dicti Montis Saonens actualiter erogaverint, aut in testamento, codicillis, seu alia eorum ultima voluntate alias quomodolibet legaverint, seu dari, et tradi ordinaverint de bonis eis a Deo collatis tantu' quantu' eoru' pia devotio eis dictaverit, et deputati predicti taxaverint, eligere valeant confessore idoneu', qui, eoru' confessione diligenter audita, in articulo mortis plena' eis absolutione' etia' in singulis dicte sedi reservatis casibus, ac censuris impendere, et eoru', usque' tam' ad supra scriptu' numeru', vota

de-piété, moitié à l'entretien de la fabrique de la cathédrale. Le produit net des biens légués ne s'élève à présent qu'à 762 francs 81 centimes.

quecumq; predictis quatuor exceptis, commutare possit et valeat, motu, scientia et auctoritate predictis ordinamus. Ut eiusde' Montis Saonensis proventus provide dispensentur, ac in dies ex illoru' dispensatione huius modi suscipiant incrementu', eisdem motu, scientia, et auctoritate volumus, quod proventus predicti conserventur, distribuantur, et administrentur per officiales probos et discretos, Deu' timentes quos fratru' predicatoru' minoru', etiam de observantia nuncupatoru' heremitaru' sancti Augustini ordinu' Saonis Priores et Guardiani pro tempore existentes seu maior pars ipsoru' secundu' Deu' et recta' conscientia' duxerint pro tempore deputandos ad eoru' nutu' amovibiles, confecta exinde scriptura per notarios dicte communitatis vel alijs probos viros ad id pari modo assumendos; qui sic effecti pro tempore et assu'pti officiales ac notarij teneantur de eoru' officijs cu' omni integritate, probeq; et laudabiliter exercendis in eorumde' Prioru' et Guardianoru' manibus, antequa' ad illa admittantur, prestare juramentu', de eoru' administratione, toties quoties eisdem communitati placebit, dictis *deputatis rationes reddende*: et tam ipsi administratores et officiales qua' eoru' notarij si annum gratis et sine salario ex proventibus dicti Montis Saonensis recipiend' deservire voluerint in dicto officio, ratione humidi officij pro impenso eoru' labore, sicuti alij erogantes pia suffragia Monti Saonensi pred. vel ei de bonis suis legantes, eligere possint confessore' idoneu' qui erga eos pari facultate et auctoritate fungatur, qua electus ab erogantibus et legantibus predictis erga illos fungitur ex precedenti ordinatione nra' predicta: alioquin ordinanda eis salaria pro eode' moderando percipiant: et tam ipsis Saonen quam aliaru' civitatu' communitatibus ac eoru' officialibus quocumq; nomine nuncupatis et quibuscumq; alijs cuiuscumq; gradus, status, ordinis et conditionis existant, ut cunq; nobilitate, dignitate et facultate ecclesiastica vel mundana fulgeant, etiam si in predicta civitate temporale dominiu' obtinerent; motu, scientia et auctoritate similibus districtius precipiendo inhibemus, ne dicti Montis Saonen' proventus in totu' vel pro aliqua parte in alias causas quam illas ad quas ordinantur, et deputantur quovis modo convertere aut de illis aliqua exponere seu circa illos fraude', vel doli' committere, et illos qui proventus ipsos augere intenderent quominus id faciant impedire, aut ab eoru' pia intentione humidi retrahere, directe vel indirecte quousque colore presumant: itaque si secus egerint, si communitates, collegia' capitula, vel conventus illoru' singulares, si vero alij ab eis fuerint, ipsi sic contra facientes excommunicationis sententiam eo ipso incurrant, a qua ab alio, qua' Romano Pontifice, preterqua' in mortis articulo constituti, nequeant absolutionis beneficia' obtinere, et nihil ominis dapli' ejus quod expositu' fuerit aut fraudata' eidem Monti Saonensi restituere teneantur. Per hoc aute' non intendimus prohibere communitati Saonen' prefatis quin possint, occurrente necessitate, aliqua presertim penuria annone, pecunias humidi in easde' necessitates convertere, tamen moderate et Ap'lica sede prius super hoc consulta, dataque dicti Montis Saonen' officialibus idonea cautione de illis restituendis ad non lungu' tempus cu' fideiussore vel pignore; et quia

L'administration du mont-de-piété est confiée à la commission des hospices. Mais le service journalier exigeant une grande assiduité, on a adjoint à la commission six personnes des plus distinguées de la ville.

Il n'existe dans ce département aucun établissement qui dans son origine ait été destiné à l'entretien des enfants trouvés. Les enfants des arrondissements piémontais (Acqui, Ceva) étoient autrefois envoyés à Turin, et ceux des arrondissements liguriens (Savone et Port-Maurice), étoient entretenus dans l'hospice de Pammatone à Gênes. Depuis l'organisation du département (22 septembre 1805), les hôpitaux de Turin et de Gênes n'ayant plus reçu les enfants trouvés du département de Montenotte, on a été obligé de les recueillir dans plusieurs hospices.

D'après les dispositions du décret du 19 janvier 1811, le nombre de ces hôpitaux a été réduit à trois, celui de Savone pour les arrondissements liguriens, ceux de Ceva et d'Acqui pour les arrondissements piémontais.

secundu' varietates temporu' nonnunqua' expedit statuta immutare, saonensi comunitati prefatis, statuendi super dictoru' proventau' acquisitione, usu et distributione ac conservatione, et statuta pro tempore immutandi, alterandi, et ex toto abrogandi, ac alia faciendi, per que tamen nullu' votive distributioni earundem proventuu' in pios usus, ad quos deputantur prejudiciu' generetur, statuendi, ordinandi et reformandi, motu, scientia, et autoritate predictis facultate' concedimus, ac mandamus quod illa que per eos ac prima vice, et pro tempore in posteru' statui, ordinari et reformari contigerit, dummodo per ven: fratrem n'ru' hodiernu', et pro tempore existentem episcopum saonen', seu illius in spiritualibus vicarium generalem fuerint utpote laudabilia et honesta confirmata, cui super hoc speciale' facultate' elargimur, debeant ab omni, inviolabiliter observari, sub eisd' censuris et penis ut prefertur incurrendis. Predicatoribus vero verbi Dei, qui in predicta Saone civitate, ut alibi in eorum predicationibus aut alias aliquot Kri-fideles inducere curaverint ad impendendu' pia suffragia predicto Monti Saonen', aut eu' deputatis predictis super incertis male ablati componendu', seu alias pro augmento proventuu' eorumde' laboraverint, pro quibilibet centu' florenis, quos ad Montem ipsum Saonen' devenire fecerint, plenariam indulgentiam dicta autoritate concedimus. Non obstantibus constitutionibus et ordinationibus Apostolicis, ceterisque contrarijs quibuscumq: nulli ergo omnino hominu' liceat hanc pagina' nostre concessionis, statuti, ordinationis, voluntatis, precepti, inhibitionis, mandati, intentionis et elargitionis infringere vel ei ausu temerario contrarie; si quis autem hoc attentare presumpserit, indignationem omnipotentis Dei ac Beatoru' Petri et Pauli Apostoloru' ejus, se noverit incursurum.

Datum Romæ apud Sanctum Petrum, anno Incarnationis M. CCCC. LXXIX, quarto nonas Julij, Pontificatus nostri anno Octavo.

Le nombre des enfants trouvés s'élevait, au 31 décembre 1811,

A Acqui	163
A Céva.	156
A Savone.	458
Total.	677

La dépense a été dans cet exercice, savoir :

Pour frais de layettes, nourrices sédentaires, etc.,	10,427 f. 16 c.
Pour mois de nourrices	47,893 62
Total.	58,320 78

Chaque journée d'enfant coûte dans l'hospice d'Acqui 20 centimes, à Céva 22 1/3, à Savone 22 1/4. Le prix moyen de la journée pour tous les enfants trouvés du département est de 22 centimes. Pour faire face à la dépense de nourriture des enfants trouvés, on a prélevé sur les budgets communaux 31,700 f.

Les amendes judiciaires et aumônes ont produit 1,054 67 c.

Le reste doit être pris sur les 4 millions accordés par le gouvernement pour ce service. 15,138 95

Total.	47,893 62
----------------	-----------

On voit d'après ces détails que les ressources affectées à la bienfaisance sont assez considérables dans ce département, mais qu'il seroit nécessaire de créer des fonds spéciaux pour l'entretien des enfants trouvés, afin de dégréver les communes d'une charge trop forte pour elles. J'avois proposé aux confréries, qui sont au nombre de 446 et qui comptent 75,000 confrères, de former entre elles un établissement spécial pour les enfants trouvés, sous le nom d'hospice de confréries et oratoires. Il suffiroit d'une légère aumône de la part de chaque confrère pour assurer des revenus suffisants à l'établissement, et on utiliseroit par là l'institution des confréries. Cette idée avoit été accueillie; déjà plusieurs pétitions de confrères réclamoient

l'organisation de l'hospice. Les layettes auroient pu rester à la charge des manufactures établies dans les hospices et les prisons.

On a introduit, dans les principaux hospices les fourneaux économiques du comte de Rumfort, c'est un grand avantage. Il seroit bien utile en outre d'établir un prix uniforme pour la journée de nourriture des pauvres et des malades dans tous les hospices. Dans ce but il faudroit faire imprimer chaque mois un état de la consommation dans l'établissement du chef-lieu, qui sera le mieux surveillé, et on l'enverrait à chaque hospice en fixant ainsi le taux de la dépense pour chaque journée.

Il paroîtroit également convenable de faire distribuer du travail aux pauvres par les bureaux de bienfaisance. Il est constant que le travail, distribué à tous les pauvres valides, les aideroit autant que l'argent qu'on leur distribue gratuitement, et doubleroit les ressources de chaque bureau. Malheureusement il y a des préjugés à vaincre à cet égard; toutefois le succès des premières tentatives a été très encourageant.

Enfin, l'administration pour maintenir les manufactures établies dans les hospices, le dépôt, et les prisons, doit obliger les bureaux de bienfaisance à distribuer le quart de leur revenu en chemises et vêtements aux indigents, et les hospices à acheter le mobilier dans ces manufactures. Les hospices et les bureaux y trouveront un grand avantage en achetant à meilleur marché, en évitant d'avoir affaire à des créanciers nombreux, et enfin en s'assurant pour des moments de détresse un crédit plus ou moins prolongé; tandis que d'un autre côté les manufactures prospéreront, en trouvant un débouché pour une valeur considérable.

L'introduction des lois françoises et d'une comptabilité simple et régulière, les réglemens et projets dont on vient de parler, et enfin la création de quelques manufactures, sont les seules améliorations dont l'administration ait pu s'occuper pour le bon emploi des fonds destinés à la bienfaisance publique.

INTÉRÊT DE L'ARGENT.

Par-tout les hommes cherchent à améliorer leur position et à augmenter leurs moyens d'existence. Les habitants de Montenotte ont tiré un grand parti des ressources que les localités leur présentent. La mer a offert à ceux qui habitent les communes littorales des arrondissements de Savone et de Port-Maurice, la navigation et le commerce maritime. C'est par là que se sont créées ces fortunes considérables multipliées sur tous les points de la côte. Le sol, formé de montagnes pierreuses et stériles, ne peut alimenter la population. L'intérêt le plus avantageux de l'argent a donc été de tout temps celui des capitaux employés dans le commerce maritime. Il n'étoit point rare de doubler le capital dans une seule année. Ce n'étoit cependant que dans des circonstances extrêmement favorables que l'on obtenoit des profits aussi grands. Dans des circonstances ordinaires et en temps de paix, l'intérêt le plus commun de l'argent, placé sur des bâtimens de commerce est de quinze à vingt pour cent. Le succès des spéculations maritimes dépend le plus souvent du hasard. Un négociant ne risque jamais toute sa fortune sur un seul bâtiment. En plaçant ses capitaux sur différents navires, il est presque sûr que les profits des uns le dédommageront des avaries et même des naufrages des autres. Les négociants, qui ont acquis une certaine fortune, cherchent à devenir propriétaires : ils emploient leurs richesses à féconder le sol le plus ingrat ; c'est ainsi que, dans le territoire de Montenotte, les rochers même en quelque sorte ont été cultivés, partie en vignes, mais plus généralement en oliviers. Malgré les produits abondants de cet arbre précieux, l'argent employé aux plantations de cette espèce ne rend jamais quatre pour cent. Les labours et les engrais très coûteux que cette culture exige, les dangers auxquels la récolte est exposée, enfin les frais de récolte et de fabrication qui sont très considérables, ne laissent aux propriétaires qu'un revenu net calculé au taux qu'on vient d'indiquer. Il en est de même de l'argent employé à l'exploitation ou à l'achat des vignes ou jardins. Nulle part la culture des terres n'est plus coûteuse que dans le

versant méridional. L'inconstance du climat rend d'ailleurs les récoltes très incertaines. Il n'est donc aucun propriétaire qui, déduction faite des frais d'entretien, de culture, et d'impôt, tire de ses terres un revenu au-delà de trois pour cent de leur prix d'achat. Ce calcul toutefois n'est applicable qu'aux terrains que l'on défriche ou à des biens qui ont été achetés avant que l'intérêt légal de l'argent s'élevât au taux actuel de cinq pour cent.

Dans les ventes de terres le capital est maintenant formé d'après leur revenu net à raison de cinq pour cent. Il est très rare cependant que leur produit corresponde à cette évaluation. Les frais d'entretien ne sont jamais assez calculés. S'il est des terrains qui soient susceptibles de rendre cinq pour cent, ce sont des jardins. Les propriétaires en font des baux à ferme. L'industrie des jardiniers leur garantit une existence honnête, et les met en état d'acquitter avec exactitude le prix convenu.

Dans les arrondissements d'Acqui et de Céva l'intérêt de l'argent placé en terres est ordinairement de quatre pour cent. Les vignobles exigent moins de frais de culture. Les champs, les prairies, et les plantations de châtaigniers ne réclament que des labours ordinaires et des soins peu suivis. Les denrées du Piémont étoient autrefois consommées sur les lieux; elles sont maintenant vendues dans les communes littorales. Les grandes communications ouvertes entre les pays maritimes et ceux de l'intérieur, ayant facilité les moyens de transport, cette diminution de dépense tourna au profit des propriétaires. Les terrains ont ainsi acquis une valeur nouvelle, et leur revenu en est plus assuré. Le spéculateur, qui ne craint pas les chances du commerce, aime mieux placer son argent en marchandises que de l'immobiliser. Très peu de villes dans les arrondissements méditerranéens se livrent à des spéculations. Les grains et les cocons forment la base principale de celles qu'on entreprend. L'intérêt de l'argent employé dans le commerce de terre peut être calculé à dix pour cent, comme en tout autre pays.

Les capitalistes timides ne placent leur argent qu'à titre de prêt, ce qui leur produit cinq pour cent d'après la loi. Avant la révolution de Gênes on ne pouvoit stipuler au-delà de quatre pour cent. Une infinité d'actes notariés antérieurs à cette époque ne portent cet intérêt qu'à trois et quelques uns même à deux et demi pour cent.

CHAPITRE QUATRIÈME.

AGRICULTURE.

NATURE DU SOL.

LE territoire de Montenotte comprend, comme nous l'avons dit, une partie de la grande chaîne des Apennins avec les contreforts qui, d'une part, s'appuient à la mer, et de l'autre au Piémont; le sol est entièrement montagneux. Les petites plaines qu'on remarque au fond des vallons sont formées par les alluvions qu'apportent les rivières. La surface de ces plaines s'étend ou se resserre suivant le plus ou moins d'écartement des deux chaînes parallèles qui en forment le versant.

Les collines et les montagnes ont des penchans fort roides, principalement du côté de la mer. On conçoit que les produits agricoles ne peuvent être comparables à ceux de la plupart des départements de France. Ils consistent principalement en bois.

Le pays a été long-temps peu habité. On le trouve désigné, dans les titres anciens, sous le nom de *Deserta Langarum*. La nourriture des habitants consistoit en châtaignes. Le châtaignier est comme un arbre indigène; il couvre encore une grande partie du département.

La population s'est accrue, grâce à l'avantage d'une position géographique appelée à devenir le centre d'un grand commerce de transport, et par conséquent à voir facilement développer toutes sortes d'industrie.

On trouve sur presque tous les points du département la trace des efforts incroyables qu'on a faits pour subjuguier un sol rebelle. C'est en Ligurie qu'on remarque particulièrement les prodiges du travail et de la patience.

Le terrain manquoit à l'agriculture; on y a suppléé en abaissant les escarpements des montagnes sous une multitude de terrasses devenues abordables au laboureur. Elles sont soutenues par des murs en pierres sèches, qui ont dû coûter de grands frais, et qui demandent souvent des réparations, surtout après les pluies. Mais sur ces petites plate-formes un climat privilégié favorise la culture des productions les plus précieuses. L'olivier et ses riches récoltes paient les soins du laboureur, et fournissent en partie aux besoins d'une grande population. Il y a peu de vignes.

Le revers septentrional des Apennins, ou la partie piémontaise, ne présente pas le même spectacle. Le territoire est plus vaste; il est voisin d'une plaine fertile; la population n'est que proportionnée à l'étendue du sol. Les châtaigniers, qui couvrent les montagnes situées dans une bonne exposition, lui offrent une nourriture assurée. La terre, malgré les soins des laboureurs, se refuse généralement à produire en abondance du blé et du grain; le maïs en tient lieu. Il réussit bien, et est moins sujet aux accidents et à la grêle. Une industrie active a successivement planté le mûrier et couvert de vignes les collines favorables à cette culture. Les récoltes sont exportées; on obtient en échange le blé qui se consomme dans le pays.

L'éducation du ver à soie est une ressource précieuse, en ce que les produits se distribuent principalement parmi la classe indigente qui seule peut mettre à cette industrie le temps et les soins nécessaires. La vente des cocons lui donne les moyens de payer ses impositions, et même d'acquiescer près des fabricants un crédit dont elle peut user dans ses besoins pressants.

C'est ainsi que l'on trouve deux genres d'agriculture fort différents dans ce département; l'une riche, mais peu étendue; l'autre, plus pauvre, mais assise sur un terrain plus grand et plus facile à cultiver. Les climats diffèrent comme les cultures; ils sont pourtant placés sous les mêmes degrés de latitude.

La terre qui recouvre la surface des deux versants est sujette à de grandes variations; on a déjà vu que les grandes masses qui forment le noyau des montagnes sont entièrement diversifiées, et qu'en outre elles ont éprouvé des bouleversements qui les ont transportées dans les vallons et mélangées de parties diverses. A chaque pas on peut trouver des couches différentes, soit

par leur nature, soit par leur épaisseur. L'épaisseur dépend toujours du plus ou moins de résistance qu'ont opposé à l'action du temps les masses qui forment la base des montagnes; elle dépend aussi de la violence des mouvements qui ont déterminé les dépôts.

On peut distinguer quatre principales natures de terrain ayant leur place et leur gisement particuliers.

La première est au milieu des schistes et des rochers micacés que l'on remarque aux environs d'Arenzano, d'Albissola, de Savone, de Vado, et des confins de Noli. Elle continue par Segno, Rialto, jusqu'à la montagne de Sette-Panni, en suivant une ligne oblique ascendante.

On peut ranger dans la même classe les poudingues et les grès que l'on voit dans les environs de Varrazze et de Celles, parceque ceux-ci ne sont en grande partie que le résultat des révolutions géologiques. C'est une terre argileuse, médiocrement grasse, rouge à la vue, et présentant un grain plus ou moins fin, susceptible d'être facilement divisé, et par conséquent très propre à la végétation. Cette couche occupe une surface assez considérable du versant méridional dans l'arrondissement de Savone; on observe seulement deux exceptions : savoir, un grand contrefort au-dessus de Cogoleto, où l'on trouve des bancs de serpentine qui offre à l'air une moindre action, résiste à la décomposition, et donne aux montagnes qui en sont formées un aspect stérile et sauvage; puis au-dessus de Varazze et d'Albissola, notamment à la Stella, où le terrain est formé d'un sédiment d'argile endurcie et de grès dur. Cette couche est de même nature que celle qui prédomine dans l'arrondissement d'Acqui; elle est peu fertile, quand elle n'est pas recouverte par le terrain terciare coquiller, dont nous parlerons plus tard.

La seconde nature principale de terrain pour le versant méridional s'étend depuis Segno jusqu'aux limites ouest du département. Elle s'arrête avant d'arriver à la grande chaîne, occupe le mamelon inférieur, puis vient se rattacher à la montagne de Sette-Panni. De ce point élevé le même terrain couvre la superficie et forme la masse de toutes les montagnes jusqu'aux Alpes maritimes. Quoique généralement calcaire, il se trouve quelquefois coupé par des bancs de schiste argileux qui se décomposent facilement; les éléments qui le forment sont donc le calcaire et l'argile. La

couche varie de densité suivant que l'un ou l'autre de ces deux éléments prédomine.

En général, la terre est légère, quelquefois caillouteuse, et toujours susceptible d'une végétation active et forte

Dans la partie qui se rapproche des Alpes, la grande chaîne est plus éloignée de la mer, les pentes sont moins rapides, et la couche végétale plus épaisse, ayant été moins sujette aux ravages des eaux; c'est là que l'on voit les belles plantations d'oliviers, qui font la principale richesse du littoral.

La troisième classe de terrain occupe un grand espace; elle commence à Carcare, à Millesimo, Montezemolo, compose toute l'étendue des vallées de Bormida dans le département, celle de l'Erro, à partir de Cartozio, celle de Visone en partant de Grogna; elle est formée du detritus de bancs d'argile endurcie, coupée par des couches de grès d'un aspect grisâtre; elle ne se lie pas facilement avec l'eau. Constamment entraînée par les ravages des torrents, elle présente peu de prise à la végétation; elle est par sa nature stérile, et ne devient productive que dans deux cas; 1° lorsqu'elle est couverte par le terrain coquiller, jaune, argileux, terciare, que l'on remarque par places sur la surface du sol; 2° lorsque, comme aux environs d'Acqui notamment, elle est accompagnée d'un tuf calcaire qui se décompose facilement à l'air et donne au terrain un aspect gris-jaunâtre, moins foncé que le précédent.

La couche végétale dont nous venons de parler est extrêmement sujette aux sécheresses; elle n'est pas favorable à la culture du blé qui manque généralement dans l'arrondissement; on y cultive la vigne et le châtaignier avec plus de succès; il est difficile d'y établir des prairies.

Ce même terrain se retrouve aussi, comme on l'a indiqué, dans toutes les parties des vallées qui se rattachent à la grande chaîne depuis Sassello jusqu'aux limites du département vers Gênes; mais on doit remarquer cette différence que la base est de serpentine, et que la couche s'y trouve accidentellement; elle est même couverte sur plusieurs points par le terrain terciare coquiller, notamment dans toute la partie du lit de l'Orba qui compose le canton de Casteletto d'Orba, et même à Sassello; dans tout cet espace le terrain terciare est le seul qui soit véritablement productif pour le blé.

Le terrain tertiaire, qui constitue la quatrième classe, termine toute la partie nord du département. Son épaisseur est forte et sans accident de couches d'autre nature; il occupe toute la surface des cantons de Saint-Stéfano Belbo, d'Incise, et la plus grande partie de celui de Nizza. Il se compose de bancs sablonneux fort épais, et de bancs d'argile renfermant l'un et l'autre de nombreux coquillages. Son aspect est d'un jaune un peu rougeâtre; la terre végétale provenant de sa décomposition participe de ces deux éléments, elle est en général productive et favorable à la culture des prairies; la couche décomposée est épaisse, et les racines peuvent y pénétrer très profondément.

En reprenant le versant septentrional vers les sources du Tanaro et suivant la grande chaîne jusqu'à Sette-Panmi et l'origine du Belbo, le terrain est généralement calcaire jusqu'au-dessous de Ceva; il est fertile en fourrages et en grains; il se compose de detritus calcaire et de schiste en décomposition, qui traverse la masse du terrain dans plusieurs directions, notamment vers les points de passage d'un terrain à un autre. En ces lieux, on voit souvent réunies toutes les espèces différentes de terrain que nous avons décrites. C'est ainsi qu'à Ceva on reconnoît encore les bancs de grès et d'argile qui couvrent l'arrondissement d'Acoqui; mais ce terrain, déjà atténué dans sa nature, est susceptible d'une végétation plus vigoureuse.

Au-delà de Ceva, dans la partie inférieure du cours du Tanaro, et dans les versants de la Réa, on remarque un terrain composé d'argile très blanche, recouverte par le terrain tertiaire mélangé avec des tufs calcaires. Ce sol est très favorable à la végétation, notamment dans le fond des vallées où leur mélange a été fait par les eaux; les parties les plus élevées sont moins productives.

Il est impossible, dans un terrain aussi montagneux, de donner une idée exacte de la profondeur des couches végétales; elle est moindre dans l'arrondissement d'Acoqui; la plus forte est vers le fond des vallées formées par les torrents descendus des versants: mais on peut dire généralement que, excepté dans la serpentine dure qui se manifeste à nu sur très peu de points, la couche végétale est assez épaisse, même sur les montagnes, pour favoriser la végétation des arbres.

Le noyau des montagnes en général friable et susceptible de décomposi-

tion, remplace promptement le terrain que les eaux pluviales ont entraîné; d'où l'on peut conclure qu'il est facile de couvrir ces montagnes de bois, et de les revêtir sur tous leurs versants; il en résulteroit un double avantage, celui d'augmenter le volume des eaux qui manquent souvent à l'irrigation pendant l'été, et de garantir les vallées inférieures, sur-tout dans le versant méridional, de l'action des vents du nord, qui détruisent si souvent les récoltes.

Telles sont les considérations générales sur la nature du sol du département. Nous avons déjà donné dans la topographie de chaque canton, quelques notions sur la nature du terrain et sur l'épaisseur de la couche; nous ne reviendrons pas sur ce sujet.

EXPLOITATION.

Les procédés de grande culture sont absolument ignorés dans le département; nulle part les propriétés ne sont aussi divisées, soit dans la partie ligurienne, soit dans la partie piémontaise, mais plus particulièrement dans la ligurienne. La culture est fort riche, et il y a une telle multitude de propriétaires, que chaque arpent comporte au moins huit parcelles, et que dans quelques cantons, où le sol est plus précieux, on en compte jusqu'à quinze. Dans le Piémont, la proportion est différente: on ne calcule que trois parcelles environ par hectare. Il est vrai qu'il y existoit des terres d'un revenu considérable, entre autres la terre de Cairo, le marquisat de Spigno, celui d'Ormea, celui de Bisio, de Francavilla, etc.; mais toutes ces grandes propriétés, dont plusieurs produisoient 30,000 francs de rente, se trouvoient divisées en petits domaines connus sous le nom de cassines. A chaque cassine étoit attaché un territoire de 1,000 francs, ou de 2,000 fr. au plus de revenu. L'extrême division du terrain tient principalement à la nature du sol situé en montagne et extrêmement coupé. Si les cultivateurs n'étoient pas très nombreux et placés les uns dans les plaines, les autres dans les diverses montagnes, il y auroit à-la-fois perte de temps et d'argent pour le transport des produits de la montagne dans la plaine à travers des sentiers difficiles. L'in-

térêt des anciens seigneurs les portoit d'ailleurs à chercher tous les moyens de peupler un territoire long-temps désert; et pour attirer la population, ils assuroient un petit domaine à chaque famille qui venoit s'établir chez eux.

Si dans les parties liguriennes les propriétés sont plus divisées, la raison en est simple: outre que le pays est très coupé, les événements politiques favorisèrent encore l'extrême subdivision des terres.

Tout le littoral étoit autrefois assujéti aux seigneurs de la famille Caretto. Comme il y avoit une lutte constante entre la république de Gênes et les seigneurs des fiefs, ceux-ci embrassoient successivement le parti des empereurs ou des rois de France, pour se soutenir contre l'influence de la cité dominatrice: mais lorsque cette influence devint toute puissante, les seigneurs furent obligés d'abandonner des biens dont la possession devenoit fort incertaine. Ils les vendirent aux habitants, qui déjà avoient successivement racheté leur liberté, dans le cours du onzième siècle. Le littoral s'enrichit bientôt par le commerce, et ses produits étant distribués entre tous, en peu de temps chacun pût devenir propriétaire d'une petite partie du territoire, et cette subdivision des terres ne pouvoit qu'augmenter sous les lois d'une république qui proscrivoit la féodalité.

En Piémont comme dans la Ligurie, les propriétés se louent à des colons pour une partie des produits; les oliviers s'afferment pour la moitié de l'huile fabriquée; dans quelques endroits même pour les deux tiers: le propriétaire reste chargé de l'engrais et de l'entretien des murailles.

Dans la Ligurie la vigne rend au possesseur les deux tiers du vin fabriqué; dans quelques endroits, si elle est plantée dans la plaine, le propriétaire retire les trois quarts du vin, le reste est le profit du colon: le premier fournit les échelas et répare les murs qui soutiennent les treilles et les terrasses. En Piémont on partage le produit par moitié.

Les terres ou terrasses qu'on laboure sont en même temps plantées d'oliviers et d'arbres fruitiers dans la Ligurie; dans ce cas le propriétaire reçoit les deux tiers de l'huile, il abandonne le fruit et les légumes, et stipule une quantité de blé ou d'argent pour le sol qu'il afferme. Dans le Piémont les terres labourables ne renferment que des plantations de mûriers; le propriétaire reçoit la moitié des produits des cocons et des grains ensemencés.

Les ensemencements de légumes et de maïs n'établissent aucune différence dans ce mode de jouissance.

Les grandes prairies sont affermées à moitié fruit. Les prairies réservées au parcours et à l'engrais des bestiaux qui sont à la charge du colon et qui ne sont pas une partie marquante de la propriété, sont le profit du colon.

Les châtaigniers s'afferment soit en argent, soit à portion du produit. Dans les pays liguriens, lorsque les châtaigniers sont à la montagne, ils rapportent au propriétaire cinq neuvièmes du produit, et six neuvièmes au deux tiers lorsqu'ils sont près de la plaine. Les branches des arbres sont au colon qui est tenu d'élaguer, de cueillir les fruits, et de les faire sécher.

Les bois taillis sont tous au propriétaire; dans le cas où il en tire des échelas pour la vigne, il paye au colon sa journée: le même usage existe pour les bois de haute-futaie. Les grosses branches qui peuvent servir d'échelas restent au propriétaire; le menu bois est au colon qui est tenu d'en faire l'exploitation. Lorsque ces bois sont isolés ils sont loués en argent pour un certain nombre d'années; quelquefois même s'ils sont vastes, le propriétaire, outre les échelas et les bois de construction, se réserve encore la moitié du menu bois. Aux environs des forges les bois sont loués en argent par le fabricant; s'il est propriétaire de bois il l'affirme pour une mesure déterminée de charbon, ou il l'exploite par lui-même. Dans les bois de futaie, qui sont rares, le propriétaire fait jardiner et se réserve le bois de construction et la moitié du menu bois. Les jardins légumiers sont généralement affermés en argent. Les pacages sont une propriété assez importante dans ce département. Les montagnes en friche donnent des pâturages abondants pour les bestiaux du pays et les troupeaux des départements environnants.

Les cantons d'Albenga, d'Alasio, de la Piétra, et de Finale, retirent un grand profit de ces troupeaux qui, dans l'hiver, abandonnent les Alpes pour venir paître dans les montagnes méridionales; où ils restent jusqu'au mois d'avril. Des conventions sont passées entre des propriétaires et les bergers pour le paiement des droits de pâture.

Ces montagnes étoient jadis couvertes de bois taillis: elles ne le sont plus que de broussailles; cela vient de ce qu'il se trouvoit autrefois parmi les troupeaux de brebis et de moutons une quantité de chèvres dont la morsure

est funeste à la reproduction des bois : cet abus a disparu, mais il faut du temps pour réparer le mal.

On doit distinguer deux modes relativement au produit des bestiaux. Les bestiaux nécessaires à l'exploitation des terres données à une portion des fruits, sont fournis par le colon qui les nourrit à son compte et en tire les profits. Quelquefois on donne les bestiaux pour cinq ans ; et on reçoit la moitié des produits ; on disperse ces bestiaux en les confiant à divers particuliers qui les nourrissent à leur gré ; à la fin de la convention on en partage le prix ; les accidents sont à la charge du propriétaire qui ne fournit aucun terrain pour le pacage.

Cette observation s'applique non seulement aux bêtes à cornes, mais encore aux brebis, porcs, et ruches à miel. On commence à engraisser les porcs deux mois avant de les tuer, l'engrais est, par moitié, à la charge du propriétaire et du paysan.

Tel est le mode adopté pour l'exploitation des terres. Une partie considérable des propriétaires jouissent et exploitent par eux-mêmes : il n'en peut pas être autrement dans un pays où la propriété est si divisée. Ceux qui louent leurs biens se transportent à la campagne lors des récoltes pour assister au partage, ou ils y envoient des agents qui fixent les jours de récolte pour chaque héritage.

La durée des baux est généralement de trois, cinq, et tout au plus neuf ans, sans qu'il soit question de condition de retour, soit pour le colon, soit pour le propriétaire. Bien souvent ces baux se font verbalement et sur la bonne foi sans qu'aucune clause soit écrite ; alors on ne stipule pas de durée pour le bail, et si le propriétaire est satisfait, il prolonge ce mode de jouissance. Lorsqu'il veut rentrer dans ses droits, il doit le signifier au colon immédiatement après la récolte et avant le temps des semences.

Les baux par emphytéose étoient aussi en usage dans le département sous le nom de *censi* : le prix se payoit en argent ou en denrées ; il étoit stipulé dans un contrat, qui ne portoit de clauses de retour, qu'au cas où le colon resteroit deux ou trois ans sans payer. Cette forme étoit en usage pour les propriétés dégradées ou pour le défrichement. Elle étoit ainsi plus utile à l'agriculture qu'au propriétaire.

Il existe encore à Acqui un usage particulier pour les fermes, il est connu sous le nom de *schiavandaro*. Le propriétaire confie un terrain ou une cassine à un ou plusieurs domestiques; il leur fournit 40 ou 50 francs par an, et par tête douze livres de lard et de sel; il leur cède le tiers du maïs et des légumes; le blé, le vin, et les deux tiers des légumes sont au maître qui reste chargé des frais de la culture. Les bestiaux sont fournis et laissés au colon pendant cinq ans; à cette époque il se fait un partage entre le propriétaire et lui: le premier se rembourse avant tout du capital du premier achat. Cet usage qui est un reste de l'ancien servage est tout à l'avantage du propriétaire.

Dans tous les cas dont nous venons de parler, excepté pour les baux emphytéotiques, le propriétaire est chargé des impositions.

On peut dire en général que la manière de jouir des biens dans ce département est à-la-fois avantageuse au colon et au propriétaire; le premier a intérêt à tirer le meilleur parti de la terre, et le propriétaire n'est exposé à souffrir que dans les années de disette; il n'a rien à craindre de la dépréciation de la valeur monétaire.

La culture est trop subdivisée pour qu'il soit possible de dire au juste quelle quantité de terre est affermée, quelle autre est exploitée par les propriétaires, on sait seulement que ces derniers cultivent la majeure partie du territoire.

CULTURE.

Le mode de culture varie beaucoup dans le département, suivant la nature des produits. Généralement on laboure avec la charrue à bœufs, ou on fouille à la bêche les plantations d'oliviers; on préfère le labour toutes les fois que le terrain est assez large pour que la charrue puisse passer.

Le labour se fait constamment à plat, mais on a soin de bomber le terrain sur les terrasses, afin que les eaux puissent s'écouler de part et d'autre. Dans les parties en plaine, qui sont les moins nombreuses, on coupe le labour à plat par des sillons transversaux pour donner un écoulement aux eaux; dans

les flancs des montagnes qui ne sont pas soutenues en terrasses on laboure de la même manière; mais on préserve l'héritage du ravage des pluies en formant au-dessus deux fossés qui rejettent les eaux dans les ravins latéraux ou entre des murailles en pierres sèches bâties à cet effet.

On a essayé plusieurs fois de labourer en sillons, mais cet essai n'a pas réussi, et on a trouvé que le terrain produisoit moins. Le terrain est si précieux que l'agriculteur évite avec le plus grand soin tout ce qui peut diminuer la surface productive.

Dans les arrondissements d'Acqui et de Ceva, on n'emploie que les bœufs et jamais les chevaux; le labour se fait en sillons avec de grandes lignes transversales qui les coupent pour empêcher la stagnation des eaux de pluie; on laboure à plat quand le terrain peut être égoutté avec facilité. Le labour à la bêche produiroit sans doute davantage, mais il deviendrait impraticable sur la surface de ces deux arrondissements, à raison du manque de bras. On réserve la bêche pour les chanvres, les jardins, et les vignes. Le labour s'effectue à l'aide de deux bœufs; rarement on en emploie quatre, jamais davantage.

Les plantations d'oliviers se travaillent à la charrue, ou à la bêche, deux fois au moins par an; lorsque le terrain doit produire en outre des légumes et du blé, ce qui n'a lieu que sur quelques points, on laboure une troisième fois. Les vignes sont toujours plantées dans des terrains ensemencés; le labour qui sert pour l'ensemencement sert en même temps pour la vigne; la terre étant très légère on ne laboure qu'une fois avant de jeter la semence.

Dans les arrondissements piémontais on donne deux façons à la terre, l'une après la récolte, pour enterrer les mauvaises herbes et la paille qui reste sur le terrain, et l'autre lorsque l'on jette la semence, pour que le sillon puisse la recouvrir. On passe ensuite la herse sur tout le terrain pour le rompre et le diviser. Pour le maïs il faut trois labours; dans tous les cas on observe que les labours soient croisés, l'un sur l'autre.

Le droit de parcours n'existe pas en Ligurie; le terrain n'en seroit pas susceptible à raison de son escarpement; il y a d'ailleurs une très petite quantité de bestiaux dans les arrondissements de Savone et de Port-Maurice, sur-tout près du littoral; mais le parcours existe dans les arrondissements de

Ceva et d'Acqui; immédiatement après la récolte on conduit les bestiaux dans les terres. Le propriétaire a le droit d'empêcher le parcours en mettant dans les champs des rameaux qui indiquent qu'il est interdit. Le contrevenant est cité devant la police locale. Le glanage n'est également pratiqué que dans ces deux arrondissements; il n'existe pas dans les deux autres, à raison de la prolongation de la récolte des olives qui dure depuis l'hiver jusqu'au milieu de l'été. En Piémont le glanage est assujéti à des conditions particulières et à des arrangements avec le propriétaire; il y a en général partage entre le propriétaire et le glaneur.

CLOTURE.

Les propriétés situées près des villes et des villages, le long de la côte maritime des deux arrondissements de Savone et Port-Maurice, sont généralement closes par des murs d'une élévation considérable; ces murs ont trois, quatre et jusqu'à cinq mètres de hauteur; ils sont bâtis en chaux et sable; les dépenses de construction et de réparation sont très considérables; mais ils sont utiles pour la conservation du fonds. Dans les jardins orangers, et dans les jardins plantés en arbres fruitiers, les limoniers et les abricotiers sont appuyés aux murailles et élevés en espaliers; les murs servent même pour soutenir les vignes, qui sont ordinairement rangées en treilles ou en berceaux à l'entour des campagnes. A Savone, dans les deux Albissola, Varazze, Celles, Finale, Cogoletto, on remarque de semblables enclos qui renferment des terres de grande contenance et de toute nature de culture.

Dans l'estimation de ces terres ou les contrats de vente, les murs de clôture ne sont pas évalués.

Les pays situés au nord et dans les deux arrondissements d'Acqui et de Ceva ne connoissent point les enclos; quelques haies en arbrisseaux épineux défendent les héritages près des grands chemins. On n'environne de murs que des jardins potagers près des maisons, et ils sont en général fort petits.

L'usage des clôtures en épines et plantes sauvages offriroit aux propriétaires le double avantage de profiter du bois, et de garantir les vignes, soit

des incursions des voyageurs, soit des abus du droit de parcours, et d'empêcher ainsi les procès qui bien souvent en sont la suite.

NATURE DE CULTURE.

La culture dominante dans les cantons et dans presque tout l'arrondissement de Savone est la vigne. Entre les ceps plantés en haies et soutenus par des échelas fort élevés et placés à une distance de trois à quatre mètres, on sème le froment, les légumes, les raves, et les choux; le même sol offre encore des arbres fruitiers, des mûriers et des oliviers.

La petite quantité de seigle qu'on sème sur le flanc des collines et des montagnes donne un produit de peu d'importance.

Près de tous les villages le long de la côte, les jardins qu'on appelle *orti* sont plantés de la même manière. Il y croît de la vigne, des arbres fruitiers de toute qualité, des orangers, des légumes, des pavots, des herbes potagères. Cette dernière culture doit être considérée comme importante, en ce qu'elle donne un produit qui se renouvelle sans cesse dans le cours d'une année. Les arbres fruitiers, et sur-tout à Savone, les pêcheurs, les abricotiers, donnent un produit considérable.

Les châtaigneraies sont situées au nord de ce canton. Près de Savone il y a des jardins appropriés à la culture des fleurs, dont on fait un commerce important avec l'intérieur de l'Italie et de l'Espagne.

Les jardins de pur agrément sont fort rares; les palais Durazzo et Rovère, dans les deux Albissola, et le palais Mari à Savone, ont quelques parterres en fleurs et en myrtes, quelques berceaux de charmille, et on y voit très peu d'espace sacrifié à l'ornement.

On a essayé depuis trois ans la culture du coton, sans avoir pu obtenir jusqu'ici des résultats favorables à la naturalisation de ce produit; on remarque seulement que la graine récoltée dans le pays réussit mieux que la graine étrangère: il seroit possible que peu à peu on naturalisât la plante, mais le territoire manquera toujours à cette culture, parceque le pays a trop peu d'étendue.

Dans les cantons de Noli, Quigliano, et Varazze, la culture est presque la même que dans celui de Savone.

A Noli, Spotorno, Varazze, Pietra, et Finale, les oliviers sont en grande partie plantés en forme de bois.

A Varazze on soigne particulièrement la culture des choux-fleurs et de tous les légumes précoces; c'est une branche de commerce avec l'intérieur du Piémont et de la Lombardie.

Finale est remarquable par ses beaux jardins d'orangers, par la grosseur extraordinaire des arbres, la quantité et la qualité de leurs produits; plusieurs ont un mètre de tour. J'ai fait cueillir et compter moi-même cinq mille fruits au même arbre.

Le chanvre de Finale est très estimé; le bois taillis en châtaigners sauvages dans le canton de Quigliano offre une grande ressource à la population. On fait un débit considérable de ces bois, qu'on emploie à faire des cercles pour les tonneaux, ou des bâtons pour la construction des chaises.

Dans les cantons où l'on cultive la vigne, on élève une quantité suffisante de roseaux pour tenir lieu d'échalas ou de bois de treillage.

L'arrondissement de Port-Maurice comprend la grande culture des oliviers. Cette partie du territoire ligurien étoit jadis appelée *la Juridiction des oliviers*.

La plaine, les collines, les montagnes même, qui, près de Pornassio, sont à 650 mètres au-dessus du bord de la mer, sont couvertes de ces arbres précieux jusqu'à une grande hauteur; on en voit qui ont une grosseur extraordinaire. Dans le canton d'Alassio on remarque le carroubier, plante indigène. Dans ce même arrondissement il y a fort peu de vignes, de blé, et de légumes.

Les terres labourables dans les environs d'Albenga et Borghetto sont en grande partie semées en chanvre, et plantées en choux. Ces derniers produits sont débités dans les cantons environnants qui en manquent; le chanvre d'Albenga est fort estimé; on donne cependant la préférence à celui de Finale, et de Mallere, canton de Cairo.

Dans les pays situés au nord de l'arrondissement, le froment, les légumes, le seigle, les raves, les châtaigneraies, forment la culture principale.

Dans l'arrondissement de Ceva, on cultive les châtaigniers, les mûriers, le maïs et le chanvre; mais la vigne est le produit le plus important; il peut suffire ainsi que dans l'arrondissement d'Acqui, à l'achat du blé.

Les chanvres de cet arrondissement, et sur-tout ceux du canton de Garesio, sont supérieurs en qualité à ceux qu'on cultive dans les deux arrondissements de Savone et de Port-Maurice.

La culture dominante à Acqui est la vigne. On cultive avec succès le seigle, le maïs, et les légumes; la culture du froment y répond mal aux soins des cultivateurs. Les arbres fruitiers et les jardins potagers sont peu considérables. Dans beaucoup d'endroits on plante des choux lorsqu'on a moissonné le maïs.

Les mûriers, avant la dernière guerre, donnoient un produit de grande importance; les armées en ont détruit une partie, et cette culture est réduite aux deux tiers de ce qu'elle étoit alors. On commence cependant à planter de nouveau, et sous peu les plants seront plus nombreux qu'avant la guerre.

Les bois taillis suffisent aux besoins de l'arrondissement.

Parmi les quatre arrondissements, celui de Ceva est le plus abondant en fourrages; celui d'Acqui n'en fournit que pour à-peu-près la moitié des besoins, et ceux de Port-Maurice et de Savone en produisent suffisamment à raison du petit nombre de bestiaux qu'exigent la nature des terrains et la manière de les cultiver.

Dans quelques cantons au nord, et particulièrement dans ceux des arrondissements de Ceva et d'Acqui, la culture du maïs est la plus soignée.

Le maïs est moins exposé que le blé aux maladies dangereuses, et il résiste mieux à l'atteinte des vents, de la pluie et de la grêle; tous ses produits profitent. Son grain offre au paysan une nourriture substantielle; ses feuilles se vendent, et la valeur est triple de la paille de froment; ses tiges servent à la nourriture des bestiaux et à l'engrais; enfin les épis, dépouillés de grains et mêlés avec un peu de bois, forment le chauffage du pauvre. Les frais de semence sont presque nuls. La culture du maïs n'a qu'un défaut, c'est d'appauvrir un peu le terrain; mais elle n'en est pas moins celle que les cultivateurs préfèrent à toutes les autres; et on a remarqué que, depuis qu'elle s'est propagée dans les deux arrondissements, la population s'est accrue, et

que l'émigration, qui avoit toujours lieu à la suite de famine dans les années de grêle, avoit singulièrement diminué.

PLANTES NUISIBLES.

Les plantes les plus nuisibles aux récoltes sont la fougère et les épines au pied des vignes, les différents gramens, la camomille, les rêches, les bleuets, les coquelicots, et l'ivraie dans le blé. Elles causent un grand dommage à la culture, si on néglige le sarclage; travail d'ailleurs trop long et trop pénible pour que dans de vastes campagnes il puisse garantir entièrement la récolte. On trouve la nomenclature des mauvaises herbes dans le catalogue des plantes du pays, chapitre premier.

ENGRAIS.

Les engrais varient suivant les localités; les fumiers des vaches, des brebis, des mulets, et des ânes, sont les engrais ordinaires pour les terres labourables et les vignes. On le forme avec des feuilles sèches qu'on ramasse. On en fait aussi dans le versant du nord avec des tiges de maïs dépouillées de leurs feuilles, quelquefois avec la paille. Dans le canton de Cairo et quelques autres, on laisse une partie de la tige du maïs coupée dans les terrains, et lorsqu'on fait les premiers labours, on l'enterre pour la faire pourrir; mais ce procédé a peu d'avantages, parceque la décomposition n'est pas assez prompte, et que les tiges, ne se liant pas au sol, empêchent les grains de pousser.

En général les fumiers ne suffisent pas aux engrais; il y a trop peu de bestiaux. La disette des pâturages en est cause, sur-tout depuis que les prés ont été labourés dans les arrondissements d'Acqui et de Ceva: on y supplée avec le lupin, la vesse, et la rarissonne (*brassica campestris*), qu'on sème exprès et qu'on fait passer sous terre au premier labour.

S'il y a peu de fumier dans les environs d'Acqui, Ceva, et Savone, il est

encore plus rare dans celui de Port-Maurice. Le fumier ordinaire ne fournit pas le tiers de l'engrais nécessaire aux oliviers dans les cantons d'Oneille, Port-Maurice, et Borgomaro. Le droit de recueillir le fumier dans les rues et sur les chemins est donné à prix d'argent, et forme une branche de revenu communal.

Chaque propriétaire tient dans sa basse-cour un égout ou cloaque, où les immondices de la maison sont recueillies; lorsqu'il n'y a pas de basse-cour, on les conserve dans des tonneaux. A la pointe du jour on en fait le transport dans le champ des oliviers; c'est une ressource utile, mais toujours insuffisante. Les bestiaux manquent, la paille et les feuilles manquent de même. On emploie les chiffons de toile, de drap de laine, de coupons de cuir et de corne, ce qui revient à un prix énorme; mais il n'y a aucun moyen de remplacer cet engrais par un autre.

L'usage de la chaux éteinte a été employé par quelques propriétaires avec succès, sur-tout dans les terres humides; mais en général on a de la répugnance pour cet engrais; le préjugé en éloigne; on craint que la chaux ne brûle les racines des plantes; les plus raisonnables même croient qu'elle peut au moins donner trop de mouvement à la plante et la faire pousser violemment, de manière à diminuer sa durée.

Dans plusieurs contrées au nord de Savone on prend les mottes encore garnies d'herbes sèches; on en fait de petits fourneaux le long des champs, et on y met le feu; lorsque le feu a brûlé les herbes et cuit la terre, on disperse les mottes sur le territoire. Dans les terres nouvellement défrichées on donne les premiers engrais avec des broussailles qu'on brûle sur toute la surface du terrain. On calcule que par ce moyen on peut remplacer une bonne moitié des engrais dont on a besoin.

L'engrais le plus convenable pour les jardins potagers, celui qui est surtout usité dans le canton de Savone, est composé des balayures des maisons et des rues; les jardiniers le recherchent avec empressement (1).

(1) J'ai vu des propriétaires engraisser leurs champs en brûlant des bois taillis: on doit penser combien ce moyen est destructeur.

ASSOLEMENT ET JACHÈRES.

L'assolement est très peu varié; il y a trop peu d'espace susceptible de culture relativement à la population. On voit rarement des jachères; cependant il y en a quelquefois dans l'arrondissement d'Acqui. Dans ceux de Savone et de Port-Maurice, on sème la première année le froment, et l'année suivante les légumes.

Dans ceux d'Acqui et de Ceva on sème constamment la première année en froment, la seconde année en maïs ou en légumes. Quelquefois après la moisson des grains le cultivateur plante des choux pour son usage; la pomme de terre remplace les légumes dans quelques communes de l'arrondissement de Ceva.

Dans les cantons de Finale, Pietra, et Albenga, l'on alterne le blé, le chanvre, et les choux. Dans les terres très médiocres, et notamment dans la haute vallée du Tanaro, l'avoine et le seigle remplacent le blé et le méteil.

Quant aux jardins de la partie méridionale, toutes les cultures se succèdent sans intervalle, même pendant l'hiver. On y fait quatre récoltes successives, et même jusqu'à cinq, si l'année n'est pas rigoureuse. Les terrains sont arrosés journellement à bras, à l'aide des puits et des petits canaux avec lesquels on inonde à volonté un certain espace.

INSTRUMENTS ARATOIRES.

On ne connoît dans le pays d'autres instruments aratoires que ceux qui sont conduits par les bœufs ou employés à la main; la charrue est la même dans les quatre arrondissements; elle est fort simple, et consiste dans un fer triangulaire de neuf pouces de largeur sur deux d'épaisseur, assujetti à l'aide de coins; elle n'a qu'un seul oreillon, et verse constamment la terre du même côté.

Les bœufs sont attelés par le poitrail, à l'aide de deux colliers en bois, d'une construction fort simple et peu dispendieuse.

La charrue à roues est inconnue; celle qui est en usage ne varie que dans ses dimensions, suivant le degré de légèreté ou de densité des terres. Dans un pays aussi montagneux on conçoit que cet instrument aratoire ne peut pas être employé par-tout; dans le Piémont même il n'est en usage que dans les terrains plats ou légèrement inclinés, dans les autres le travail se fait à la main.

Les outils pour ce travail sont de trois espèces, savoir : 1° la bêche ou *badile*, qui se manœuvre avec le pied et les mains comme celles en usage dans l'intérieur de la France; on s'en sert pour les terrains légers.

2° La pioche à deux dents, nommée *sappa*, est perpendiculaire à son manche, et s'emploie dans les terres fortes, et notamment à la côte.

3° Une autre pioche de même nom, mais, qui au lieu d'être à deux dents, est composée d'un fer triangulaire et plein : il est également perpendiculaire au manche; on l'emploie avec succès pour tourner le terrain.

On n'a essayé jusqu'ici l'application d'aucun instrument perfectionné à la culture des terres, et les espèces nouvelles de charrues y sont entièrement inconnues.

SEMAILLES.

On sème le blé à plat avant le dernier labour. La semence étant répandue sur la surface, on la recouvre, soit à l'aide de la charrue, soit avec les instruments aratoires, suivant que le comporte la nature du terrain.

En général quatre quintaux suffisent pour ensemer un arpent métrique. En Ligurie, où le sol est beaucoup plus coupé, il en faut davantage.

Le maïs se sème de trois manières différentes :

1° A plat comme le blé; on le recouvre de même; les grains étant pesants, se distribuent et se dispersent de façon que les plantes ne sont pas trop voisines; mais cette méthode laisse souvent des endroits vacants et fournit une moindre récolte.

2° Dans les sillons, le laboureur trace le sillon, et sème à mesure avec précaution; mais au mois de juin il est obligé d'éclaircir les plants qui naissent trop épais. On emploie à la nourriture des bestiaux les tiges qu'on arrache.

3° Enfin on plante quelquefois le maïs : le terrain étant disposé en sillons, le semeur, muni d'un piquet, fait un trou d'un décimètre de profondeur, et il y dépose un grain, qu'il recouvre. Cette méthode, plus pénible à la vérité, a l'avantage d'épargner la semence et d'éviter tout travail d'élagage.

On emploie, suivant le premier mode, quatre rubs ou un tiers de quintal métrique pour un arpent; le deuxième, trois rubs et tiers; et suivant le troisième, deux rubs et demi.

L'avoine et le chanvre se sèment de la même manière que le blé.

On plante la pomme de terre sur un terrain disposé à plat, en ligne, et suivant le même mode que le maïs, excepté qu'au lieu de piquet on emploie une petite pioche; on dépose dans chaque fosse un oeil de la pomme coupée en tranches.

La fève et les légumes se sèment, en Ligurie, suivant la même méthode que la pomme de terre; dans les arrondissements piémontais on les sème à plat comme le maïs.

On sème le blé en octobre et novembre. Dans le Piémont on fait aussi des blés de mars.

L'avoine se sème en avril, ainsi que les légumes et les pommes de terre; cependant les pommes de terre se sèment plus tôt en Ligurie: c'est généralement au mois de décembre, parceque ces plantes y peuvent prospérer en hiver, et laissent après la récolte quelque temps pour faire croître le jardinage.

Après les semailles on ne donne aucune autre façon à la culture du blé, on se borne à le sarcler lorsque les mauvaises herbes sont abondantes.

Les légumes exigent plus de précautions; on remue la terre et on la butte autour des plants une fois seulement; on les arrose partout où le terrain le permet.

On fait la même opération pour la pomme de terre, et on coupe les branches inutiles qui épuiseroient les racines.

Quant au maïs, outre cette opération, on le sarcle et on coupe la cime des plants; sans cette précaution, il produiroit peu de grains et pousseroit trop vigoureusement. On l'arrose lorsqu'on le peut dans les temps de sécheresse.

Les cultivateurs instruits ont soin de ne jamais semer plus de deux ans de suite le même blé sur le même terrain; après la récolte on sépare celui qui est de plus belle qualité, et on l'échange avec celui des terres voisines; mais cette méthode utile n'est pas pratiquée généralement.

Les semences de blé sont toujours à la charge du propriétaire; celles de légumes sont fournies par le colon.

En général les terrains ensemencés peuvent être divisés en trois classes sous le rapport des produits. La première, qui est la plus rare, rend quelquefois jusqu'à dix pour un, semence déduite. On ne trouve de terrains semblables que dans les arrondissements de Ceva et d'Acqui. La seconde classe produit aussi jusqu'à sept pour un; elle est commune en Ligurie. La troisième rapporte entre cinq et trois; elle est la plus générale, sur-tout dans les pays montagneux où le terrain est léger et sujet à la sécheresse.

Le maïs rapporte par-tout jusqu'à trente pour un, quelquefois jusqu'à cent. Dans les plus mauvais terrains il rapporte encore dix à douze lors des bonnes années.

Les légumes sont sujets à plus d'accidents, et ne produisent qu'entre six et sept.

MALADIES DES GRAINS.

Lorsque le printemps est trop pluvieux et que le brouillard domine, les épis de froment se remplissent d'une poudre noire; cette poudre, dans les battages, s'attache aux bons grains et leur donne un mauvais goût; quelquefois cette maladie fait manquer la récolte aux deux tiers; souvent elle rend le blé ergoté, et conséquemment très dangereux pour la santé.

Les terrains trop humides, ombragés par des bois, et qui ne sont pas assez exposés à l'action du vent, sont ceux où cette maladie se manifeste le plus.

Les précautions suggérées par l'expérience pour la prévenir, en ont certainement diminué les effets dans les lieux où l'on a eu soin de les pratiquer.

Ces précautions consistent à faire laver les blés avec des lessives caustiques, composées de cendres et de chaux, avant de les semer, ou à faire mêler les grains avec de la chaux sèche. Le premier de ces moyens est plus efficace, mais c'est celui qui est le moins pratiqué, parcequ'il est le plus long et qu'il s'accorde mal avec la paresse du cultivateur. Le second est plus simple; mais ni l'un ni l'autre, malgré leurs bons effets, ne sont encore suffisamment généralisés.

On observe que le soin de changer les semences de deux en deux années fait diminuer les grains charbonnés.

Le maïs est aussi sujet à cette maladie, mais les effets en sont peu marqués; d'ailleurs les épis qui sont atteints sont séparés facilement.

Lorsque l'été est trop chaud et qu'il n'est pas rafraîchi par des pluies, le maïs est exposé aux vers qui rongent la plante et les épis; on peut l'en garantir en coupant la cime des plantes où les insectes déposent leurs œufs.

Les haricots sont souvent couverts, sur-tout dans les terrains bas, d'une espèce de rosée qui tombe pendant la nuit sereine, et qu'on appelle *javelle* ou *manna*. Cette rosée brûle, et son action sur les feuilles et les fruits est telle qu'elle détruit quelquefois toute une récolte.

Lorsque les fruits sont abondants, les vers gâtent les poires, les pommes, les prunes, et les raisins même. Des mouches piquent les fruits à la fin du printemps, elles y déposent leurs œufs, qui se développent dans l'été; il en sort un ver qui ronge la pulpe du fruit: cependant ces dégâts sont peu importants, puisque la récolte se fait à mesure que les fruits arrivent à maturité et avant que les vers aient pu faire beaucoup de mal.

Le dommage le plus funeste est celui que causent aux olives les larves ou vers d'oliviers. On parlera plus au long de ce fléau à l'article oliviers; il suffit de dire ici que l'année du ver est presque stérile.

Les mûriers sont assujettis à la maladie de la moisissure; lorsque la matière aqueuse est surabondante dans la plante, elle forme un engorgement aux vaisseaux des racines et du tronc, qui nuit à l'arbre et le fait périr. Quand il meurt, le mal devient contagieux pour les plantes voisines. C'est ainsi qu'on

voit quelquefois périr successivement tous les mûriers plantés sur la même ligne. Il est également remarquable que, si on plantait de nouveaux mûriers dans le même lieu, ils seroient exposés à une perte inévitable.

Cette maladie se guérit au surplus bien facilement; si l'agriculteur soigneux fait à la plante malade une incision, il en sort une liqueur noire, et l'arbre guérit.

La rigueur excessive de l'hiver, en blessant l'obier de la plante, est aussi une cause de dépérissement pour les mûriers. Alors on les voit sécher et mourir au moment où la sève commence à se mettre en mouvement.

MOISSONS.

Sur le versant méridional la moisson se fait vers le 20 juin, à la Saint-Jean; sur l'autre versant la récolte s'ouvre un mois plus tard; on commence par les blés, puis le seigle, puis les blés de mars; le maïs est plus tardif et ne se cueille qu'à la fin de septembre.

La faucille est le seul instrument dont on se sert pour les blés de toute espèce; on coupe la paille à la hauteur de deux décimètres de terre. Les blés sont liés en gerbes et laissés dans le champ; on les arrange en gerbiers de cinq à six mètres de hauteur sur quatre à cinq mètres à la base. Ils se terminent par un chaperon qui les garantit entièrement de la pluie et des intempéries. Avant la fin de septembre le battage est terminé et les gerbiers ont disparu.

On cueille les légumes à mesure de leur maturité; le colon s'en nourrit aux frais du propriétaire avant que le fruit soit desséché; lorsqu'il l'est totalement, on achève la récolte en arrachant les plantes, alors on les bat ainsi que le blé.

On arrache le chanvre vers le mois de septembre en commençant, suivant l'usage, par celui qui ne porte point de grains.

Le maïs se récolte vers septembre, comme nous venons de le dire. On arrache le fruit des plantes, on en fait des monceaux qu'on transporte dans les greniers; on laisse la récolte exposée au soleil sur l'aire jusqu'à ce qu'elle

soit bien sèche. On retourne ensuite aux champs dépouiller les tiges de leurs feuilles; les feuilles sont données aux bestiaux; les tiges sont laissées sur le terrain pour servir d'engrais.

On n'emploie jamais la faux pour la récolte, excepté dans quelques champs où on a commencé depuis peu à faire des espèces de prairies artificielles. On sème le trèfle sans labour dans les champs de blé en mars; au moment de la récolte le trèfle est encore très bas, on le coupe à la faux en octobre, et on le mêle avec le reste de la paille qu'on a laissée sur le terrain lors de la moisson.

BATTAGE.

Le battage commence après la récolte; on transporte les gerbes sur une aire en plein champ, dans les arrondissements piémontais on les dispose circulairement; on commence par briser la paille avec un cylindre dentelé traîné par des bœufs. Lorsque la paille est bien affaissée on bat avec le fléau. Plusieurs batteurs disposés autour de l'aire commencent par frapper tous dans le même lieu, et tournent ensuite autour des tas en battant en mesure; après un nombre de tours déterminés, le blé est sorti de son enveloppe; alors on le sépare de la paille avec des fourches et des râtaux, et on le range en tas sur une portion de l'aire.

Après cette opération les batteurs prennent le grain à la pelle et le jettent en l'air dans un sens opposé au vent, pendant qu'un autre avec une toile excite ou augmente le courant d'air, la paille s'envole et le grain reste en partie purifié; alors pour achever de le dépouiller de la terre on le crible dans un van, semblable au van ordinaire. Il est ensuite partagé entre le colon et le propriétaire, suivant les conventions du bail, et mis en sacs pour être porté dans les greniers. On le mesure au stère pour le partage, et non au poids.

La même méthode se suit sur le versant méridional, mais on n'emploie pas le cylindre; les aires sont d'ailleurs faites différemment; en Piémont, elles sont construites en terre bien battue et préparée avec un mélange de

fumier; en Ligurie on l'établit sur un pavé de briques environné de murs à hauteur d'appui, mais toujours hors des bâtiments de la ferme.

Le procédé pour battre les légumes est le même, hormis que nulle part on n'emploie le cylindre pour séparer le fruit de son enveloppe. Quant au maïs, on commence par le séparer de ses feuilles et de sa tige, on le transporte sur l'aire, après l'avoir fait sécher au soleil; alors on le bat avec de longues vergues, et on l'emmagasine.

Les batteurs sont exposés à l'air, et leur travail est très fatigant; on leur donne du vin, et on leur fait faire trois repas; on leur donne en outre 80 centimes ou 1 franc; la journée revient à 50 sous, ce qui est un taux énorme pour le pays; ils ne sont pas payés en grains.

Quoique le battage s'effectue immédiatement après la récolte, il n'en résulte d'autres inconvénients que de faire augmenter la main d'œuvre. Le climat étant chaud, le grain a déjà acquis tout son développement; il ne faut pas oublier d'ailleurs que dans le département la récolte du blé ne forme qu'une petite portion de la richesse du pays.

Pendant l'hiver les cultivateurs sont occupés soit à la récolte des olives, soit à l'exploitation des bois et à des transports de feuilles pour la fabrication des fumiers.

CULTURES SPÉCIALES.

OLIVIERS.

L'époque où on a naturalisé dans ce département la culture des oliviers remonte au commencement ou au plus tard à la moitié du douzième siècle. Dès 1200 les statuts municipaux de la ville de Savone règlent la mesure du baril d'huile avec l'étalon en marbre, prononcent des amendes contre les voleurs des fruits des oliviers à la campagne, et fixent les droits d'entrée pour l'importation des huiles des communes environnantes.

Les précieuses observations statistiques qu'on trouve dans l'histoire de la république de Gènes, par l'évêque Justiniani, en 1537, citent la vallée de Viano comme la plus riche en oliviers, et portent déjà le produit d'une année à vingt mille barils.

L'exposition de la vallée d'Oneille, la qualité du sol de Port-Maurice et de Dolcedo, doivent avoir favorisé singulièrement la culture de ces plantes, qui, peu-à-peu, ont couvert toute la côte maritime, mais avec des succès différents, suivant la nature des terrains, leur exposition, et l'industrie des cultivateurs.

Maintenant toutes les collines qui bordent le rivage de la mer sont plantées en oliviers : on en voit même sur toutes les montagnes, jusqu'au point où la rigueur du froid offre un obstacle invincible à leur croissance et à leur développement ; les bois taillis, les blés, et la vigne, ont successivement disparu pour faire place à cette culture.

Une population nombreuse et dépourvue de toute autre ressource avoit besoin de produits riches et féconds ; elle réussit à se les procurer, mais avec beaucoup de peine et de dépense. Comme nous l'avons dit, on fut obligé de bâtir par-tout des murs de soutènement, de transporter de loin la terre végétale et de garnir ainsi toutes les montagnes de terrasses élevées en amphithéâtre. La main d'œuvre et le temps nécessaire à cette opération durent être énormes ; mais les avantages en étoient si grands qu'on surmonta tous les obstacles.

Il n'existe plus aujourd'hui, depuis Alassio jusqu'à Taggia, limite du département, une seule colline qui ne soit garnie d'oliviers. Cet arbre réussit moins bien d'Alassio à Arenzano ; cependant les plantations s'améliorent sensiblement chaque année. Le territoire de Finale n'a presque plus rien à souhaiter à cet égard, tandis que le vallon d'Albenga, les environs de Savone, offrent encore beaucoup de défrichements à faire ; il est vrai que les vents du nord qui règnent dans ces deux cantons n'y laissent croître qu'une plante peu productive.

Le produit de l'olivier formant, comme je l'ai déjà dit, la principale ressource des habitants de Montenotte, je crois devoir entrer dans quelques détails sur le régime de cet arbre et sur les procédés de sa culture. Je les puiserai dans différents mémoires d'agronomes fort instruits.

On trouve beaucoup d'espèces d'oliviers en Ligurie ; trois seulement sont l'objet d'une culture étendue.

1^o La *tagliasca* ; *olea fructu oblongo minori*, de Tournefort.

2° La *colombara*; *olea fructu majori carne crassa*.

3° La *mortegna*; *olea minor acemosa*.

Je ne parlerai ni de la *mortina*, ni de la *pignola*, ni de l'olive d'*Espagne*, ni de l'olive *selvatico*; on ne les rencontre que çà et là mêlées avec d'autres espèces dans les grandes plantations.

La *tagliasca* est l'espèce la plus importante et la plus cultivée. C'est un arbre très gros; ses branches sont longues et pliantes comme celles du saule, la végétation en est vive; elles se chargent, dans les bonnes années, d'une quantité prodigieuse de fruits; l'huile qui en provient est une des plus fines et des plus blanches. On cultive la *tagliasca* depuis Nice jusqu'à Alassio. Là commencent les plantations de la *colombara*, qui porte un fruit plus gros, plus charnu, et plus abondant en huile, mais dont la végétation est plus lente; l'arbre devient moins beau que la *tagliasca*; les plus gros ne fournissent qu'un demi-baril d'huile, et cela est fort rare. Les récoltes sont plus incertaines, l'huile est moins fine et moins blanche, quoique douce et délicate; on trouve cette espèce jusqu'à Noli.

La *mortegna*, mêlée avec la *colombara*, couvre ensuite çà et là quelques coteaux. Le plant est d'une végétation plus vive que la *colombara*, mais moindre que la *tagliasca*. La *mortegna* n'a pas besoin d'une culture aussi soignée; elle peut prospérer dans un climat plus rude et plus sauvage, étant moins sensible aux rigueurs du froid; elle donne presque autant de fruits que la *tagliasca*, mais le fruit produit moins d'huile, elle est moins blanche; la saveur en est également fine et délicate.

L'olivier se multiplie de lui-même à l'aide des rejetons qui poussent au pied de chaque plante; on n'en laisse grandir que deux ou trois, ayant soin de choisir les plus éloignés du tronc principal, parcequ'on les détache avec plus de racines, sans que la plante-mère souffre de cette privation.

On ne transplante le rejeton que lorsqu'il a quatre ou cinq ans. Il réussit presque toujours si la transplantation a lieu en automne et dans un terrain bien fouillé et bien préparé; on environne le jeune plant d'un fumier composés de sciure de cornes ou de chiffons de laine et de toile; on renouvelle cet engrais tous les deux ans, en ayant la précaution de laisser quelque intervalle entre la plante et le fumier; autrement elle en souffriroit.

Dès le printemps suivant, la végétation devient active ; au bout de six ans le cultivateur commence à recueillir quelque prix de ses soins, mais ce n'est guère qu'après dix-huit ou vingt ans que l'arbre est dans la plénitude de son produit.

L'intervalle qu'on laisse entre les jeunes plants est d'environ cinq mètres, aussi chaque are peut contenir quatre oliviers, et l'hectare quatre cents ; mais les terrains étant en général de forme très irrégulière, il y a de la perte, et on ne doit guère compter que trois cent cinquante oliviers par hectare.

L'olivier en plein rapport est engraisé avec des chiffons tous les quatre ans. Si on emploie du fumier ordinaire, l'engrais ne dure que deux ans ou au plus trois, et revient presque au même prix. On fait une fosse autour de l'arbre, on met à découvert les premières racines, et on place les chiffons que l'on recouvre ensuite avec la terre enlevée. Cette opération se fait en automne, à cause des pluies qui imbibent les racines et y portent l'engrais. L'arbre pousse alors au printemps des bourgeons plus vigoureux et qui promettent pour l'année suivante une plus abondante récolte. La quantité d'engrais que l'on met à chaque olivier est le quart du produit qu'on peut espérer de l'arbre ; ainsi le plant qui pourroit produire quarante-huit kilogrammes d'huile sera engraisé avec douze ou quinze kilogrammes de chiffons. Ainsi pour l'engrais d'un plant qui produiroit, année moyenne, un baril d'huile environ, il faut un quintal et quart de chiffons à chaque période de quatre années.

Les autres procédés de la culture sont simples : il suffit d'ébrancher l'arbre quand il est trop touffu, de retourner la terre deux fois par an, la première fois au printemps pour détruire les mauvaises herbes, la deuxième en automne afin que les pluies puissent arriver aux racines et les humecter. Avant la chute des fruits on égalise le terrain pour les recueillir avec plus de facilité. Lorsque la terre n'a pas été cultivée depuis quelques années, on est obligé de la fouiller à un mètre et demi de profondeur pour mettre l'olivier en plein rapport. Au moyen de ces soins, les oliviers se conservent dans toute leur force, et présentent aux yeux charmés des voyageurs leurs sommets toujours verdoyants. Unique trésor des rochers qui confinent l'Italie, l'olivier est comme le rameau d'or d'où découle la fortune des habitants de ces lieux arides.

Mais cet arbre précieux est sujet à des attaques et à des crises funestes que nous allons décrire.

Son premier ennemi est le vent dont le souffle destructeur s'échappe en tourbillons du fond des gorges des montagnes, et vient quelquefois emporter dans son passage des plants respectés par les siècles. C'est ainsi qu'en 1796, dans le canton de Finale, une trombe violente déracina cinq mille pieds d'arbres.

La gelée, moins fréquente, n'est pas moins fatale; ses effets sont sur-tout dangereux, si c'est après un hiver tempéré qu'elle surprend la plante dans sa sève: l'arbre alors se fend et périt. L'année 1793 fut très funeste aux habitants de Montenotte, dont un froid subit détruisit les héritages. Les traditions du pays conservent le souvenir de désastres pareils arrivés en 1709 et 1763.

La neige s'attache quelquefois aux branches, les brise et les renverse; plusieurs milliers d'oliviers périrent ainsi dans les hivers de 1804 et 1805.

Les éboulements de terrain, les eaux qui s'infiltrant et ruinent les murs de soutènement, sont encore une cause de dommage pour les propriétaires d'oliviers; ces éboulements entraînent toujours beaucoup d'arbres dans leur chute pendant la saison des pluies.

Le ver enfin est un fléau dont le retour assuré désole le propriétaire; il détruit une récolte sur deux; heureusement cet insecte n'attaque que le fruit, mais il s'y attache, le ronge et le dévore: l'olive devient sèche et tombe en pourriture; on ne peut en tirer qu'une petite quantité d'huile d'une saveur dégoûtante.

Le ver des oliviers est produit par une petite mouche blanchâtre et luisante qui pique l'olive au printemps pour y déposer ses œufs. Les œufs éclosent en été, et engendrent à leur tour d'autres mouches qui, en automne et en hiver, se multiplient au point de détruire presque entièrement les fruits de l'arbre. Il en résulte que dans le cours de l'hiver il ne reste plus, contre l'usage des années d'abondance, une seule olive sur la plante; mais alors les mouches n'ayant plus le même moyen de reproduction, périssent presque toutes, et la récolte suivante est parfaitement saine. On distingue par-tout l'année bonne de l'année du ver.

On remédieroit sans doute à cet inconvénient fâcheux en recueillant toutes les olives avant l'arrivée du printemps, époque à laquelle la mouche les pique et fait multiplier le ver à l'infini. Les cultivateurs les plus éclairés m'ont parlé de ce moyen comme infailible. Le gouvernement pourroit ordonner à cet égard des mesures qui, pour être efficaces, devroient être générales et embrasser toute la côte. Restreintes à un seul point, ou à quelques points isolés, il en résulteroit peu de bien. Mais les préjugés combattent ces salutaires mesures. On persiste à laisser l'olive sur l'arbre, non seulement pendant l'hiver, mais jusqu'au mois d'août, parcequ'on espère un produit plus abondant quand elle reste plus long-temps pendante. C'est ainsi qu'une avidité peu éclairée sacrifie à un foible avantage la ressource de l'avenir, et livre à une plaie dévorante toute la richesse d'une autre année.

Voici quelques expériences qui viennent à l'appui de ces observations. Il y a quelques années, dans le courant de janvier, on coupa une forte branche sur un olivier en pleine vigueur; la sève dirigée avec force de ce côté fit sortir de la blessure une humeur visqueuse qui couloit goutte à goutte; on la trouva combustible, et elle conserva la même nature jusqu'au mois de mars; passé ce terme elle devint aqueuse: la sève reste donc huileuse jusqu'au mois d'avril, et cesse de l'être à cette époque. Alors le fruit a atteint sa perfection. La plante ne travaille ensuite que pour en produire de nouveaux.

Dans deux récoltes successives de 1805 et 1806, on a recueilli une certaine quantité d'olives à des époques différentes, par exemple, au commencement de février, vers le 20 et le 29 mars, le 5 et le 25 avril; on en a exprimé l'huile, le marc, et l'eau, et on a trouvé que la quantité d'huile s'accroît sensiblement jusqu'au mois de mars; qu'elle gagne ensuite fort peu depuis le commencement de mars jusqu'en avril; que passé ce terme la végétation tourne en accroissement d'eau et d'autres sucs, mais que les parties productives de l'huile ne profitent plus.

A ce point de maturité les olives contiennent un peu moins d'un quart de leur poids en huile, un peu plus de la moitié en marc, et environ un quart en eau. Le produit restant stationnaire vers la fin de mars, il est certain que la récolte peut être hâtée sans inconvénient: c'est l'opinion des gens éclairés.

rés. Ils pensent unanimement qu'en cueillant les olives avant la fin d'avril, on empêcheroit le ver destructeur de pulluler, et qu'on ne s'exposeroit pas à perdre une récolte sur deux, comme il arrive presque toujours, même au milieu des plus belles espérances que puisse donner la végétation vigoureuse des arbres et toutes les faveurs d'une saison bienfaisante.

Lorsque l'olive approche de la maturité, on nettoye et on aplanit le terrain au-dessous de l'arbre; les fruits tombent d'eux-mêmes, et on les recueille en ayant soin qu'ils ne soient pas mêlés avec la terre ou le feuillage. Vers le commencement de mai et juin on emploie la baguette pour faire tomber l'olive, mais en épargnant les jeunes branches le plus qu'il est possible.

On met les olives en tas, de manière pourtant qu'elles ne soient pas trop pressées, autrement elles s'échauffent et fermentent. On les fait passer ensemble sous la meule du moulin; l'eau s'écoule, et le marc tombe dans des sacs de jonc placés sous le pressoir; l'huile qui résulte de ce premier pressurage est de la meilleure qualité.

Le marc est de nouveau placé sous la meule; on le mouille avec de l'eau tiède, on le broie pendant une demi-heure, et on le soumet à un nouveau pressurage qui fournit encore une huile de bonne qualité.

Malgré ces deux opérations, le marc conserve encore un peu d'huile; on le garde avec soin dans une fosse, on le pétrit, on en fait une pâte que l'on met de nouveau sous la meule. Les pellicules qui entourent le noyau s'en détachent, on verse de l'eau sur le tout, et on la reçoit dans divers réipients. Les pellicules flottent à la surface, on les fait bouillir, et on en remplit des sacs qui rendent au pressoir une huile propre aux savons et aux tanneries. Cette dernière se vend un quart de moins que les huiles de bonne qualité. Cette fabrication coûte environ six francs par baril. Les résidus du fruit et les noyaux servent au chauffage des gens du peuple.

Les moulins à huile sont très nombreux dans le département; les uns sont mus par le moyen des eaux, les autres par des bêtes de somme; tous ne sont pas employés même dans les années de grande récolte. Il est facile au meunier de tromper le propriétaire; aussi les propriétaires s'adressent-ils toujours de préférence à ceux qui ont la plus grande réputation de probité. Un moulin mu par des bestiaux peut, en travaillant nuit et jour, fabriquer trois

cents barils en huit mois, et un moulin mu par l'eau environ six cents. Ceux-ci ne se louent que 400 fr., et les autres 100 fr. seulement. Le particulier qui vient faire moudre ses olives, paie pour la fabrication d'un baril trois livres d'huile et six sous en argent, ou il laisse au moulin la pâte qui reste après les deux premiers pressurages.

Après avoir parlé du régime et de la culture des oliviers, et de la fabrication des huiles, il reste à rechercher quel est le produit annuel. Les récoltes sont généralement très inégales, indépendamment de la bonne et de la mauvaise année; on pourra en juger par les tableaux qui sont joints ici, et qui comprennent les produits d'une période de dix années: c'est à-peu-près dans cet intervalle que les mêmes phénomènes se reproduisent.

L'opinion générale est que la récolte pleine peut arriver tous les dix ans, mais depuis un demi-siècle on a remarqué qu'elle ne se reproduit que tous les douze ou quinze ans; on voit également que la récolte moyenne est un peu moindre du tiers de la grande; on l'évalue aux deux septièmes. C'est cette base que nous adopterons: elle est certainement la plus exacte.

Les frais de culture varient suivant la situation des terrains: ils sont plus considérables dans les montagnes pierreuses, où il faut former et entretenir des terrasses dont les murailles absorbent quelquefois le revenu en entretien et réparation; ils sont moindres dans le fond des vallées, mais les vallées renferment à peine le huitième des plantations de la Ligurie. Sur les montagnes, un plant d'oliviers dans toute la vigueur de la végétation et soigneusement entretenu, donne annuellement neuf barils et demi d'huile par hectare, lorsque l'arbre n'a rien souffert de l'intempérie des saisons. Ce produit est le même dans tout l'arrondissement de Port-Maurice, où le terrain est en général plus précieux, la culture mieux entendue, et l'espèce d'oliviers plus productive. Il faut réduire le produit à moitié sur les collines, depuis le territoire d'Alassio jusqu'à Arenzano, en exceptant toutefois les terrains placés sous une bonne exposition; on doit les ranger dans la première classe. On suppose dans ce cas que les terrains sont couverts d'oliviers exactement plantés à cinq mètres les uns des autres, en faisant une exception pour les arbres morts qui doivent être remplacés, et pour ceux qui ont succombé aux accidents ordinaires. Mais dans beaucoup d'en-

droits l'olivier est mêlé avec la vigne et les arbres fruitiers; aussi prend-on toujours pour base, en cas de vente, non l'étendue du terrain, mais le nombre des oliviers, leur beauté, leur vigueur, et leur produit présumé. On fait entrer aussi en considération l'étendue des murailles. L'évaluation du produit est toujours exagérée par le propriétaire; l'acheteur en rabat ordinairement un quart pour n'être point trompé.

Le prix d'un baril d'huile du poids de soixante-deux kilogrammes étoit en 1789 de 60 francs, en 1790 de 70 francs; il s'augmenta ensuite progressivement jusqu'à 140 fr. C'est le prix qu'il avoit en 1807; mais ce prix énorme paroît tenir uniquement aux circonstances de la guerre, il a déjà diminué et diminuera bien davantage encore lorsque la Sicile, Naples, la Toscane, et d'autres points de la Méditerranée, pourront transporter leurs produits à Marseille.

Le produit brut d'un hectare entièrement planté d'oliviers dans un bon terrain, a donc été, à raison de neuf barils et demi par hectare, de 1,330 fr. Lorsque les prix baisseront au taux où ils paroissent devoir rester, c'est-à-dire à 75 francs, le produit sera de 712.

Voici le calcul approximatif des dépenses pour obtenir un baril. L'engrais en chiffons dure quatre ans; il est du poids d'un quintal et quart; il coûte 14 francs, ce qui fait 3 francs 50 cent. par an; la récolte et fabrication emploient dix journées d'ouvriers, à 1 franc 20 cent., total 12 francs; six autres journées environ, à 1 franc 50 cent., pour la culture du terrain et des arbres, total 9 francs; bénéfice du meunier, 3 francs; en y joignant quelques autres menus frais, on aura 36 à 37 fr. de frais par baril, et 352 fr. au total pour neuf barils et demi produit de l'hectare.

Ce calcul doit approcher beaucoup de la vérité, sur-tout pour les plaines et pour les montagnes dont les versants ne sont pas très rapides. En s'en rapportant aux personnes qui ont calculé le revenu de leurs terres pendant un grand nombre d'années, et qui peuvent par conséquent tenir compte des frais extraordinaires causés par des accidents imprévus, tels que les coups de vent impétueux, les fortes gelées, les inondations qui ont renversé les murs de soutènement, il faut ajouter encore à la dépense qu'on vient de calculer, et la porter à 40 fr. environ par baril.

Quelques exemples particuliers donneroient aux propriétaires une part plus avantageuse dans les produits. Une terre contenant 426 oliviers, et occupant un hectare et un cinquième d'hectare dans un terrain ordinaire, fut achetée 8,000 fr. d'après les bases habituelles de l'estimation; cette terre produisit en dix ans quatre-vingt-dix-neuf barils d'huile. En déduisant un tiers pour le fermier, c'est-à-dire trente-trois barils, et en calculant le prix à 75 fr., le revenu des soixante-six barils restant est de 4,950 fr.; la dépense pour l'entretien des murs, pour l'engrais, et autres frais de culture qui n'étoient point à la charge du fermier, fut pendant ces dix années de 950 fr. Ainsi le bénéfice net des dix ans fut de 4,000 fr., et le revenu annuel de 5 pour cent du prix de l'achat. Ce produit seroit beaucoup plus considérable si on le calculoit d'après la valeur que les circonstances lui ont donnée en 1807. Le revenu seroit dans ce cas de 6,490 francs pour les dix ans. En généralisant cette expérience on trouveroit que pour arriver à l'évaluation des produits qui rentrent entre les mains des propriétaires, il ne faut déduire que le tiers pour le fermier, et environ le cinquième du restant pour frais de réparations; mais ce calcul paroît trop avantageux, attendu que le fonds dont j'ai parlé se trouvoit affermé chèrement, et que la propriété étoit entretenue avec le soin le plus grand.

J'ai cherché à connoître le produit total des oliviers dans le département. J'ai consulté beaucoup de personnes, et voici comment j'ai établi mes résultats, qui doivent être fort près de la vérité. Nous avons dit qu'on portoit le marc dans les fabriques pour, en tirer, après le pressurage, le peu d'huile qui y reste encore. Or, comme il n'y a qu'un petit nombre d'établissements où l'on travaille le marc, il a été facile de rechercher la quantité qu'on y faisoit entrer, et, cette quantité une fois connue, d'arriver à l'appréciation exacte de tous les produits en huile. Pour extraire un baril d'huile des résidus, il faut quarante mesures du pays qu'on appelle stares; trois stares ont déjà donné au pressoir un baril d'huile. D'après tous les documents que j'ai pu me procurer sur le produit du marc, il s'est élevé jusqu'à trente-trois mille barils d'huile de rebut dans les années pleines, ce qui suppose treize cent vingt mille stares d'olives; or les treize cent vingt mille stares avoient donné au pressoir quatre cent quarante mille barils à raison de trois stares

par baril; en y joignant les trente-trois mille barils de rebut, le produit total aura donc été de quatre cent soixante-treize mille barils. Une observation constante a prouvé que la récolte moyenne étoit un peu au-dessous du tiers de la grande récolte: on doit l'évaluer aux deux septièmes. Le produit annuel ordinaire est donc de cent trente-cinq mille cent quarante-deux barils.

D'après les anciennes évaluations cadastrales, la surface occupée par la culture des oliviers s'élevoit à vingt-six mille arpents environ. En calculant le produit brut de chacune des classes de terrain, et en en faisant une moyenne, on a trouvé que le produit total en argent étoit de 8,400,000 fr., qui, divisés par 60 fr., prix moyen du baril à cette époque, donnent un produit de cent quarante mille barils.

Il est vrai que les états fournis par les communes sont fort au-dessous de cette évaluation. La totalité du produit n'y est portée qu'à quatre-vingt-cinq mille quatre cent soixante barils; mais ces états se rapportent à des récoltes annuelles et non à des récoltes moyennes. L'année pleine n'est pas entrée dans les évaluations: on n'en avoit pas eu depuis douze ans; d'ailleurs la défiance des cultivateurs et un intérêt peu éclairé les portent toujours à déguiser la richesse de leur propriété. La grande récolte augmenteroit de vingt-deux mille cinq cent vingt-quatre barils l'estimation de quatre-vingt-cinq mille quatre cent soixante barils. Ce nombre de vingt-deux mille cinq cent vingt-quatre représente le quinzième de trois cent trente-sept mille huit cent cinquante barils, c'est-à-dire, l'excédant de l'année pleine sur l'année moyenne. Le produit seroit donc de cent sept mille neuf cent quatre-vingt quatre, estimation qui reste encore au-dessous des calculs précédents, mais qui les atteindroit si on y ajoutoit la réserve du cultivateur pour la consommation de sa famille. Cette réserve s'évalue à un quart de baril par tête, et conséquemment à vingt-sept mille barils environ, ce qui donne une somme totale de cent trente-quatre mille neuf cent quatre-vingt quatre barils.

Les exportations annuelles fournissent un autre moyen de vérification: on calcule à cent cinquante mille barils la quantité d'huile exportée par mer tous les deux ans, et conséquemment à soixante-quinze mille l'exportation annuelle. L'exportation en Piémont est de neuf mille barils; il faut joindre à ce produit la consommation intérieure, qui est de vingt-sept mille;

alors la récolte moyenne est de cent onze mille; et si l'on y joint les vingt-deux mille cinq cent vingt-quatre barils que la grande récolte doit ajouter à chaque année, on trouvera pour année moyenne cent trente-deux mille cinq cent vingt-quatre. Ce calcul se rapproche de celui que nous avons d'abord établi, et que l'on doit dès lors regarder comme probable.

Dans les produits en huile se trouvent compris quinze mille barils d'huile de rebut, qui n'est propre qu'à faire le savon, et qui se vend un quart de moins que l'huile ordinaire; elle se tire soit des olives gâtées dans l'année du ver, soit du marc après les pressurages. L'autre produit, quoique de deux qualités, se vend à un prix très rapproché, et varie à peine de six pour cent; ainsi on peut les confondre sans inconvénient.

La valeur de l'huile a subi, comme on l'a dit, de grandes variations depuis vingt ans; en 1789 le baril se vendoit 60 liv.; il a été porté jusqu'à 140 liv.; mais, dès que la guerre sera terminée, tout fait présumer qu'il baissera au prix de 75 fr. C'est la base que nous allons choisir.

Il faut observer ici que, dans l'année de la grande récolte, le prix des huiles baisse; mais, comme dans les mauvaises il augmente, on ne doit pas tenir compte de cette différence, d'autant que le prix de 75 fr. est calculé en conséquence.

Le bénéfice du département dans cette culture se compose du produit total de la vente, moins la consommation intérieure; il faut en déduire encore le prix des chiffons qui se tirent de l'étranger. On peut calculer, par approximation, à 103,600 quintaux de 50 kilogrammes la quantité de chiffons qui est importée dans le département; chaque quintal se vend 12 fr.; le prix d'achat est donc de 1,243,200 fr.; la quantité d'huile consommée dans l'intérieur est de 27,000 barils pour la Ligurie, et de 6,000 environ pour la partie piémontaise; ce qui reste pour le bénéfice, au prix de 75 fr., est donc de 6,128,520 fr. Cette somme est énorme; aussi le pays deviendrait-il bientôt fort riche, si les habitants n'avoient à tirer du dehors presque tout ce qui est nécessaire à la vie et tous les objets de luxe et d'agrément. La plus grande partie de sa richesse propre disparaît dans les échanges; cependant il est certain que le produit des olives, quoique inconstant et peu sûr, fournit encore dans les années de grandes récoltes des capitaux considérables, que

d'habiles mains peuvent multiplier encore par le commerce au moyen des avantages que présentent un si grand développement de côtes, tant de plages et d'abris sûrs, une population maritime si considérable et si industrielle.

Les meilleures huiles proviennent des vallées de Diano, Port-Maurice, et Oneille. On les connoît en Europe sous le nom d'huiles de Port-Maurice, qui est le point central de ce commerce.

Les négociants et commissionnaires achètent en raison des demandes qu'ils reçoivent. Un seul négociant de Port-Maurice, dans une année de grande récolte, a expédié à l'étranger 32,000 barils. Il s'est trouvé quelquefois des huiles de Calabre, qui sont de dernière qualité, mêlées avec celles du pays. Les négociants de Marseille ont découvert la fraude, et les envois falsifiés sont restés à la charge des expéditionnaires, au grand dommage du crédit du département.

Le principal débit se fait en ce moment à Marseille; le Piémont consomme peu; l'arrondissement de Port-Maurice y envoie à peine 3 ou 4,000 barils; l'arrondissement de Savone environ 4 ou 5,000; on fait des expéditions plus considérables à Gênes pour la Lombardie, mais elles sont moindres que celles de Marseille.

En temps de paix, c'est Paris et la Hollande qui consomment la majeure partie des huiles du département. Marseille tire alors de Naples, de Sicile, et de Sardaigne les matières premières pour ses fabriques de savon; le débouché habituel se fait par le Havre-de-Grace, Honfleur, Saint-Valery, et Dunkerque. Les quatre cinquièmes des produits sont portés dans ces villes; le reste va à Amsterdam, Ostende, Hambourg, de là à Cronstadt et Saint-Pétersbourg.

En temps de guerre, Marseille, Cette, Agde, et les côtes de Languedoc, servent de débouchés. Les huiles de médiocre qualité se consomment à Marseille pour les savons, les autres sont expédiées par terre jusqu'à ce qu'on puisse les embarquer sur les canaux et les répandre sur tous les points de la France. Lyon, Orléans, Nantes, Bordeaux, Rouen, et Paris, sont les entrepôts habituels de ce commerce, et ces places ont toutes des relations directes avec les divers points de la rivière de Gênes, notamment avec Port-Maurice.

Une grande partie du commerce des huiles se fait par commission; le mode

en est totalement changé depuis quelques années. Autrefois le commettant, au moment même où il donnoit ordre d'acheter, faisoit au négociant des remises sur Gênes et Marseille; ce dernier n'avoit d'autres soins que celui d'employer les fonds qui lui étoient envoyés; quelquefois, au lieu de lui faire parvenir de l'argent, on lui donnoit ordre de tirer sur le commettant ou sur les places qui font un change direct avec Port-Maurice.

Aujourd'hui les négociants de la rivière ont été obligés d'accepter des conditions plus défavorables; ils font les achats à leurs frais, et ne peuvent tirer des lettres de change que lorsque le chargement est déjà fait. Les lettres ne sont payables qu'à trois mois de date, en sorte qu'il arrive souvent que l'acheteur a vendu et touché le prix des huiles avant que le commissionnaire ait été remboursé.

Les négociants qui font des envois pour leur propre compte, font déposer leur huile chez des correspondants, qui ne sont alors que consignataires, moyennant une rétribution de deux pour cent sur le prix de la vente. Si le propriétaire est en fonds, il ne touche l'argent qu'après que le débit est achevé: dans le cas contraire, il peut tirer sur le consignataire jusqu'à concurrence de moitié et même des deux tiers de la valeur de la marchandise, moyennant un escompte pour l'intérêt de l'argent qui n'est pas encore rentré au consignataire.

TABLEAU DE LA RÉCOLTE DES OLIVES DEPUIS 1788 JUSQU'EN 1807
DANS UN CLOS PARTICULIER.

ANNÉES.	BARILS.	QUALITÉ DES RÉCOLTES.	OBSERVATIONS.
1788.	55	Mauvaise.	<p>Ce tableau comprend quinze tenues d'une qualité et d'une culture différentes ; ainsi on peut le regarder comme un terme moyen.</p> <p>Il résulte de ce même tableau que dans vingt récoltes il y en a deux pleines, cinq médiocres, huit mauvaises et cinq nulles, et que le vingtième du produit total formant l'année commune répond à peu près au tiers d'une récolte pleine ; la différence qu'on y remarque vient des accidents arrivés en 1793 par une grande gelée, et en 1803 et 1804 par les vents et la neige qui abattirent une grande quantité d'arbres, aussi l'année pleine de 1807 n'a produit que 248 barils, au lieu que celle de 1797 en a produit 268.</p>
1789.	151	Médiocre.	
1790.	29	Mauvaise.	
1791.	15	Idem.	
1792.	76	Idem.	
1793.	9	Nulle.	
1794.	110	Médiocre.	
1795.	135	Idem.	
1796.	"	Nulle.	
1797.	268	Pleine.	
1798.	"	Nulle.	
1799.	88	Mauvaise.	
1800.	"	Nulle.	
1801.	48	Mauvaise.	
1802.	76	Idem.	
1803.	125	Médiocre.	
1804.	19	Mauvaise.	
1805.	155	Médiocre.	
1806.	"	Nulle.	
1807.	248	Pleine.	
TOTAL.	1,607	...	
Le vingtième ou année moy. est de	80 $\frac{1}{3}$		
Le triple, ou récolte pleine, est de	241		

**TABEAU PARTIEL DE LA RÉCOLTE DES OLIVES DANS PLUSIEURS
TERRES DE QUALITÉ ET DE CULTURE DIFFÉRENTES.**

Nota. Le lecteur remarquera que ces terres ne sont pas de même étendue. C'est ce qui explique pourquoi on trouve pour une terre médiocre un produit supérieur à celui d'une terre de première qualité. Il ne faut donc faire aucune comparaison d'une terre à l'autre, et on ne doit tirer du tableau d'autres inductions que celles qui résultent de la variation des produits d'une année à l'autre.

ANNÉES.	TERRE de troisième qualité et d'une culture médiocre.	TERRE de quatrième qualité et d'une culture négligée.	TERRE de troisième qualité et d'une culture négligée.	TERRE de première qualité et d'une culture négligée.	TERRE de première qualité et d'une culture médiocre.	TERRE de deuxième qualité et d'une culture parfaite.	OBSERVATIONS.
	Barils.	Barils.	Barils.	Barils.	Barils.	Barils.	
1788.	14 $\frac{3}{4}$	6 $\frac{3}{4}$	4 $\frac{1}{2}$	2 "	5 "	12 $\frac{3}{4}$	Ce deuxième tableau donne à peu près le même résultat que le précédent; on observe cependant que le terme moyen d'un an est un peu au-dessous du triple de la grande récolte dans les oliviers de troisième et quatrième qualité, et qu'il le surpasse dans ceux de première.
1789.	28 "	13 $\frac{3}{4}$	3 $\frac{1}{2}$	" $\frac{3}{4}$	32 $\frac{1}{4}$	33 $\frac{1}{4}$	
1790.	10 $\frac{1}{4}$	" "	1 $\frac{1}{3}$	2 $\frac{1}{4}$	1 "	1 "	
1791.	1 "	1 $\frac{1}{4}$	" $\frac{1}{4}$	" $\frac{1}{4}$	8 "	1 "	
1792.	12 "	18 "	2 "	" $\frac{1}{4}$	6 "	" $\frac{1}{4}$	
1793.	" $\frac{1}{4}$	" $\frac{3}{4}$	" "	" "	1 "	3 "	
1794.	22 "	10 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{3}{4}$	" $\frac{1}{2}$	12 "	16 $\frac{1}{2}$	
1795.	24 "	18 "	5 "	2 $\frac{1}{4}$	25 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	
1796.	" "	" "	" "	" "	" "	" "	
1797.	58 "	36 "	13 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{4}$	28 "	42 "	
TOTAUX.	171 $\frac{1}{4}$	104 $\frac{1}{2}$	36 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{3}{4}$	119 $\frac{1}{4}$	125 $\frac{1}{4}$	Il est presque au niveau dans celui de seconde qualité dont la culture est très soignée; les cinq premiers sont compris dans les dix premières années du premier tableau.
Année moyenne.	17 "	10 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$	12 "	12 $\frac{1}{2}$	
Année triple ou récolte pleine.	51 "	31 "	10 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{4}$	36 "	37 $\frac{1}{2}$	

On doit observer que d'après les bonnes années, trois stares d'olives suffisent pour donner un baril : mais habituellement il en faut davantage. Le stare est une mesure du pays qui répond à six rubs et demi, poids de Gênes. Le baril d'huile répond à un tiers d'hectolitre.

NOYERS.

La culture du noyer qui, dans les départements du Piémont, donne un produit considérable en huile, est de peu d'importance dans celui de Montenotte. La facilité de tirer l'huile d'olive des arrondissements méridionaux, fait négliger le noyer dans les deux arrondissements situés au nord. On ne fait que de cinq à six cents barils d'huile environ dans les deux arrondissements septentrionaux, savoir : à Acqui, de trois à quatre cents, et à Ceva, de cent cinquante à deux cents.

Cette huile sert à l'éclairage et à la teinture; les particuliers les moins aisés l'emploient aussi quelquefois dans leur cuisine.

Le prix est de 30 francs le quintal, les frais de récolte et de fabrication peuvent être évalués à un tiers du revenu.

JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

Les jardins potagers, fruitiers, et orangers des deux arrondissements de Savone et de Port-Maurice, peuvent être compris dans un seul article; car ces divers genres de culture sont mêlés dans les mêmes enclos. On doit seulement distinguer quelques jardins de Finale, où les orangers sont cultivés en masse et exclusivement, et qui feront l'objet d'un article spécial: nous nous bornerons d'abord à parler du produit des jardins considérés comme fruitiers et potagers, en calculant ensuite l'accessoire du produit des orangers pour constater le revenu total.

Les jardins sont de trois espèces: les jardins clos de murs ou de haies, situés près des villages, le long de la côte maritime des deux arrondissements méridionaux; les jardins sans cloture dans les pays de montagne des mêmes arrondissements, et dans les deux arrondissements du nord; enfin, les terres plantées ordinairement en choux et autres légumes, tels que les champs du canton d'Albenga. Cette dernière culture se rapproche des terres labourables qui ont l'assolement ordinaire en blé, chanvre, et légumes.

Les pays situés sur la côte maritime des deux arrondissements méridionaux

et sur-tout les cantons de Savone, Varazze, Finale, Pietra, Alassio, Oneille, Port-Maurice, et Saint-Etienne, ont une quantité de jardins qu'on appelle Orti. Ce sont des terrains clos, généralement plantés d'arbres fruitiers et dont le sol est constamment couvert d'herbes potagères et de légumes; la vigne même est fréquemment mêlée à ces produits. Leur exposition est au midi; les murailles très élevées qui ferment l'entrée des jardins, servent sur-tout à les garantir des vents, et spécialement de celui du nord, qui, dans l'hiver en passant à travers les Alpes et par des gorges remplies de neige, tombe sur la côte avec tant d'impétuosité et de violence, que peu de temps suffit pour geler les légumes, les fruits et les plantes mêmes.

Le terrain est en général profond et léger; il y a des jardins le long de la côte situés au milieu des sables, et qu'on a su rendre productifs en y transportant de la terre végétale.

Les terres des jardins ne sont jamais en repos; l'ensemencement et les plantations variées se succèdent constamment et on les renouvelle dans chaque saison. Le terrain est entièrement couvert: il n'y a que des petits sentiers très étroits pour le passage; on pratique des canaux en briques pour la distribution des eaux d'irrigation.

Tous ces jardins ont en général des citernes ou des puits, destinés à l'arrosage; on amène également, dans des conduits établis à frais communs, les eaux des rivières et des torrents qui passent dans le voisinage. Des réglemens fixent les jours d'irrigation et déterminent la quantité d'heures pour chaque propriétaire.

On tire l'eau des citernes et des puits avec des machines nommées cygognes. Ce moyen est dispendieux à cause des journées d'hommes qu'il faut employer à ce travail, aux mois de juillet, août, et septembre. Dans quelques communes du canton de Savone, on a commencé à faire usage d'une machine qu'on appelle noja; c'est un chapelet mis en mouvement par un manège auquel on attelle un bœuf.

Le mélange des cultures dans le même espace n'a rien de désavantageux; de ces cultures variées, naissent des récoltes également abondantes. Des soins assidus, des engrais abondants, un climat très favorable, ajoutent ce qui manque à la fécondité du sol; on a soin de couvrir, à l'approche de

l'hiver, avec de la paille et du fumier, le tronc des arbres les plus délicats, et les légumes les plus précieux.

Chaque saison a ses produits; on plante pour le printemps des salades de diverses qualités, des petits pois, des fèves, des haricots, des artichaux, des asperges, des choux-cabus, des oignons, de l'ail. Quelques uns de ces légumes restent sur le terrain jusqu'à la moitié de juin, et donnent plusieurs récoltes. On a pour l'été, les choux-cabus, les aubergines, les pavots, les pommes d'amour, les choux-raves, les raiforts, les melons, les pastèques, les cornichons, les haricots; pour l'automne, les choux-noirs, les choux-cabus, les salsifits, les pommes de terre, et les salades de toute espèce; dans l'hiver, les choux-lombards, les choux-raves et navets, les cardons qui donnent trois récoltes successives par an, les choux-fleurs, les choux-noirs, les carottes, les épinards, la chicorée, et les cardes. Ce dernier produit est très estimé dans la commune de Savone, il y vient d'une grosseur extraordinaire; il y a des cardes qui pèsent jusqu'à dix-huit et vingt-cinq livres: elles sont tendres et délicates.

Les arbres fruitiers sont remarquables par la délicatesse de leurs fruits; dans le nombre, on distingue une espèce de petits abricots qu'on appelle alexandrins: elle vient en espaliers le long des murs des maisons; il lui faut l'exposition du midi; sa fleur est la première qui paroisse. Elle commence à boutonner ordinairement à la fin de février, mais ces bourgeons précoces sont exposés à se pendre par les froids de mars qui sont presque toujours funestes aux plantes dont la sève est en mouvement. La rosée même et le vent sud-est lui deviennent nuisibles au temps de la floraison. La crainte de ces accidents empêche les cultivateurs de donner de l'extension à une culture dont le produit reste trop incertain. Les autres arbres fruitiers n'ont rien de remarquable. On recherche surtout la quantité des fruits. On a soin pourtant de choisir les meilleures greffes; on les tire des cantons où chaque espèce est la plus belle. Le climat de Savone et des autres pays de la côte favoriseroit singulièrement l'éducation des jeunes plants; mais les sauvageons sont mêlés, dans les jardins, aux meilleures plantes fruitières de la même espèce. Il n'y a pas eu jusqu'à ce moment de pépinières bien cultivées.

Les fruits qui ont le plus de réputation sont les pêches de Savone; il y en

a de trois espèces dont les plantes sont greffées. Les pêchers sont par masses dans les jardins. Les fruits sont débités à Gênes; on n'en voit presque jamais aux marchés du pays. On les vend jusqu'à 3 francs la douzaine, lorsque la récolte est peu abondante. Les pêches de Savone sont très grosses, assez délicates, et remplies d'un suc abondant, mais inférieures aux pêches de Paris. Il y a dans les campagnes une grande quantité de pêchers sans culture.

Les pommes sont de sept espèces. Les pommes *charles* de Finale sont les plus estimées. Elles n'appartiennent pas seulement aux jardins; la plus grande partie des arbres sont plantés dans la campagne. Leur grosseur est médiocre. La délicatesse, la légèreté, et le goût de leur fruit est supérieur à tout autre. Pour avoir des pommes *charles* qui se conservent long-temps, il ne faut pas les cueillir avant le commencement de septembre; on en fait un commerce considérable, et on en envoie même jusqu'en Espagne où elles arrivent très saines. Elles se conservent jusqu'au mois de mai.

La Ligurie est très abondante en figuiers ainsi que toute la côte; les figues sont de douze espèces. On cueille les *figues-fleurs* dans le mois de juillet; après cette première récolte viennent les figues de l'été qui sont plus petites et d'une qualité inférieure; ensuite les figues de l'automne, qui sont assez bonnes et dont les paysans se nourrissent à mesure qu'elles arrivent à leur maturité. L'excédent du produit est séché; les habitants le consomment pendant l'hiver. L'abondance de ce fruit est telle qu'on en fait en outre un grand débit en Piémont. Les meilleures figues sèches viennent des cantons d'Alassio et d'Oneille. On doit remarquer, parmi les autres espèces, la figue dite napolitaine. On les monde, et lorsqu'elles sont sèches elles deviennent très blanches; mais il n'y a guère que les propriétaires aisés qui puissent les conserver avec ce soin qui est trop coûteux, et qui exige trop de temps pour les simples cultivateurs.

Il y a cinq espèces de cerises: leur qualité est médiocre; on en transporte une grande quantité à Gênes et en Piémont.

Les poires sont de treize espèces; on peut les diviser en deux classes: celles qui se consomment en été et en automne, et celles qui se conservent pour l'hiver; ces dernières sont en grande quantité; on les débite en France et sur-tout à Marseille.

Tous ces fruits, excepté la pomme et l'abricot, sont médiocres; on les récolte toujours avant leur maturité pour les transporter plus aisément, ce qui leur ôte une partie de leur goût et en rend la digestion difficile.

FLEURS.

Dans quelques jardins du canton de Savone on spéculé sur la culture des fleurs. Nous ne parlerons pas des fleurs communes, telles que les roses, les œillets, les jasmins, etc. dont on fait des bouquets que l'on vend dans le pays, et que l'on envoie quelquefois en Piémont, et même à Milan, avec les précautions nécessaires pour les conserver fraîches.

Cette petite branche de commerce consistoit principalement dans les pattes et racines de fleurs, telles que les anémones, les tubéreuses, les tulipes, les narcisses, les hyacinthes, les jonquilles, les tassettes, et les renoncules. Ces dernières fleurs ont des espèces extrêmement variées; la récolte ordinaire étoit de 60 mille têtes, au prix de 12 francs le cent. Les hyacinthes étoient en même nombre, et le prix étoit presque le même; les narcisses produisoient 12 mille têtes, leur prix étoit de 7 francs le cent. Les tassettes étoient de deux espèces. Les plus estimées étoient les blanches et les jaunes; on vendoit les secondes 7 francs le cent, et les premières moitié seulement: on en récoltoit jusqu'à 45 mille têtes.

Les jonquilles doubles donnoient un produit de six mille têtes; les simples autant: on vendoit les premières 8 francs, et les autres un franc et demi; c'étoit aussi le prix des tulipes et des tubéreuses dont on récoltoit cinq mille têtes par année.

On pourroit évaluer le revenu annuel de cette nature de culture à neuf ou dix mille francs; revenu considérable eu égard au peu de terrain employé; mais elle exige beaucoup de soin, d'engrais et de fatigues, sur-tout pour garantir les plantes de la rigueur de l'hiver.

La Suisse, l'Allemagne, la France et l'Espagne tiroient ces produits de Savone; la seule ville de Marseille en tire une petite quantité qu'elle fait

passer à Lyon. En conséquence, les légumes et les herbes potagères remplacent aujourd'hui les fleurs dans les jardins.

Les jardins en enclos dont nous venons de parler, occupent 1,000 hectares de terrain environ; on en distingue de trois classes.

Les jardins potagers que l'on trouve dans les autres arrondissements et dans les montagnes du versant meridional, sont infiniment moins précieux; ils occupent un espace de 5,758 hectares, ou environ le double du terrain occupé par les habitations. Tous ces terrains sont situés sur le sol le plus favorable ou améliorés de temps immémorial par les soins du cultivateur.

Le produit ne donne lieu à aucun commerce ni spéculation; il est entièrement employé dans le ménage du cultivateur.

Les 6758 arpents de jardins sont divisés en deux classes. La première qui est comme on vient de dire de 1,000 arpents, ne se trouve que dans les deux arrondissements de Savone et de Port-Maurice. Celui de Savone en contient 800; celui de Port-Maurice 200.

Les 5758 arpents de seconde classe sont distribués ainsi qu'il suit savoir :

Savone.	2,300 arpens.
Port-Maurice	1,225
Acqui	1,233
Ceva	1,000
Total.	5,758

ORANGERS.

DESCRIPTION DES DIVERSES ESPÈCES D'ORANGERS, LIMONNIERS, CITRONNIERS, etc.

Ces sortes de fruits sont exotiques; ils ont été apportés à différentes époques: on en distingue de plusieurs espèces, le cédrat ou citronnier, le limonier, l'oranger, et leurs variétés diverses.

Le cédrat est venu de la Médie et de l'Assyrie dans les derniers siècles de l'empire romain. Le limonier doit avoir été apporté des Indes dans le moyen

âge; c'est à une époque plus rapprochée que l'oranger a été transporté des pays les plus méridionaux de l'Afrique; il est de deux espèces: la bigarade qui est amère, et l'orange douce.

On peut réduire à ces trois espèces primitives toutes celles qui sont connues aujourd'hui sous différentes dénominations et qui n'en sont que des variations; on les cultive dans les parties méridionales du département.

CÉDRAT OU CITRONNIER.

Le cédrat ou citronnier compte beaucoup de variétés; les principales sont :

1° Le cédrat des Juifs, 2° le gros cédrat, 3° le cédrat de Florence, 4° le limon-cédrat.

Cédrat des Juifs.

Le tronc de cet arbre ne vient jamais bien gros, ses branches sont droites, roides, jaunâtres; ses feuilles longues, étroites, pointues et cartilagineuses; ses fleurs sont semblables à celles du limonier; le fruit est allongé, à peau lisse et jaunâtre, quatre fois plus gros que le limon qui a très peu de pulpe et un jus aigre: il est cultivé dans le département par curiosité.

Gros cédrat.

Le gros cédrat est une plante qui ne vient que dans des caisses; ses branches sont courtes, formées d'une quantité de nœuds épais, très relevés, portant des bourgeons gros et à plusieurs pousses. Les feuilles sont charnues, ovales et sans pointe, d'un vert clair au-dessous, un peu plus foncé au-dessus; les fleurs ressemblent à celles du limonier; mais elles sont plus grandes; son fruit a jusqu'à 60 centimètres de circonférence; il est rond ou approchant de cette forme; l'écorce extérieure est d'un vert foncé qui jaunit dans sa maturité; elle est couverte d'une quantité de tubercules contenant un esprit

très odoriférant et aromatique. Sous cette écorce on en trouve une seconde charnue, coriace, et blanchâtre, qui forme le corps du fruit. On se sert de ce fruit pour le confire ou pour en faire des eaux de senteur ou des essences ; c'est toujours de son écorce dont on fait usage : la pulpe n'a aucune propriété particulière.

Cédrat de Florence.

C'est une plante qui ressemble au limonier, ses branches sont grosses, roides et droites, ses feuilles plus oblongues que celles du limonier sont aussi plus roides et parsemées de taches jaunâtres ; sa fleur, formée d'une corolle plus petite que celle du limon, est colorée au-dehors d'un rouge plus vif ; son fruit est petit, tuberculeux, plat du côté de la queue, pointu à l'autre bout, formé d'une écorce extérieure jaune-clair et d'une écorce intérieure blanche très fine, aromatique, qui est celle que l'on fait confire ; la pulpe renfermée comme dans les autres fruits, est verdâtre, acide, mais petite, et n'est d'aucun usage.

Limon cédrat.

Le limon cédrat est une plante qui tient le milieu entre le limon et le citron ; les branches et le fruit sont semblables au limon à la vue et au goût, l'écorce seulement ressemble à celle du citron ; elle est bosselée et épaisse comme dans le premier ; mais elle n'a ni son amertume ni son aromate. Son jus n'est d'aucune utilité et l'on se sert seulement de son écorce douceâtre pour la manger avec du sucre ou pour la confire.

Voilà les principales variétés, les autres ne sont que des dégradations ou mélanges de celles-ci.

Le citronnier vient en buissons, il ne se plie pas en espalier comme le limonier, il ne s'élève pas comme l'oranger, mais il forme un petit arbre à feuilles épaisses qui pousse des fleurs à toutes saisons et qui offre dans le même temps des fleurs, des fruits naissants, et des fruits mûrs.

. LIMONIER.

Après le citronnier le limon est la seconde espèce qu'on a vue s'acclimater en Europe.

Le limon se partage en une infinité de variétés; il se distingue principalement de l'orange par son jus acide qui ne sert qu'aux boissons et aux assaisonnements, ainsi que par la couleur de son écorce jaune-clair. Il se distingue du cédrat par sa pulpe, qui est plus abondante, d'un goût acide et agréable, et par son écorce subtile, lisse et jaunâtre.

Le *Limonier franc*, est une plante très vigoureuse qui s'étend beaucoup en espalier, mais qui ne forme jamais un arbre gros et régulier comme l'oranger; son tronc est couvert d'une peau vert-clair qui le distingue. Ses feuilles sont alternées, oblongues, dentelées; elles portent un bourgeon et une épine à côté, qui distingue le limonier franc de ceux qui sont greffés. Son fruit est mamelonné, recouvert de deux écorces comme celui de l'oranger; l'une extérieure d'un jaune clair, l'autre intérieure, charnue, coriace et blanchâtre, remplie d'une chair pulpeuse. Son jus est aigre et sert à faire une boisson agréable avec de l'eau et du sucre, ainsi qu'à l'assaisonnement de plusieurs mets.

On compte une infinité de variétés du limon franc qui se multiplient par la greffe ou par la graine.

Le *Limon doux* est un fruit petit oblong avec une écorce subtile colorée d'un jaune blanc qui renferme une pulpe blanchâtre douceuse, qui lui donne plutôt le goût de l'orange que du citron.

Le *bergamotte* est un limon dont la plante s'élève très peu, ses feuilles ressemblent à celles de l'oranger amer, sa fleur est blanche et petite, son fruit, petit et rond, n'est recherché qu'à cause de l'odeur de son écorce qui contient une huile essentielle très piquante.

Le *limon orange* est une variété qui paroît originaire de ce département, car les botanistes n'en font aucune mention, et sa culture paroît confinée dans les environs de Finale; ses fleurs ressemblent à celles de l'oranger,

son fruit a la forme du limon, mais il est colorié d'un jaune rougeâtre comme celui de l'oranger; sa pulpe a un goût fade et doux et une odeur qui ressemble à celle de la bigarade.

ORANGER.

Les orangers se divisent en deux espèces très distinctes, savoir, l'orange amère ou bigarade, et l'orange douce.

L'orange amère ou *bigarade* n'atteint qu'à une médiocre grandeur, ses feuilles sont alternes, longues, pointues, et la plus grande partie avec une épine contiguë. Le fruit, vert dans le commencement de l'automne, jaunit dans l'hiver et se colore dans le mois de mars d'un jaune rouge qui annonce sa maturité; il est rond, et un peu plat, de la grosseur d'une pomme; son écorce est remplie de cellules qui contiennent une huile essentielle très aromatique; sa pulpe est d'une amertume insupportable.

On cultive cette plante à Gênes et à Nice pour en distiller les fleurs et en faire des parfums dont on fait un débit considérable, mais dans le département on n'en plante que rarement et par curiosité.

La seconde espèce est *l'orange douce*, dont on distingue deux variétés principales, l'oranger franc ou Portugal, et le greffé ou *arancio domestico*.

L'oranger franc vient du pepin, il est très vigoureux et grossit rapidement; sa forme est naturellement ronde et majestueuse, ses feuilles sont épaisses et brunâtres; elles sont garnies d'une épine à côté du bourgeon, qui le distingue de l'oranger greffé; son fruit est doux, contient beaucoup de pepins et affecte des formes variées; les plus estimées ont une forme applatie.

L'oranger greffé ne diffère de l'oranger franc que dans le port; il ne vient jamais si haut que le premier, et n'a jamais cette belle forme ronde qui le distingue; mais les propriétés de son fruit sont les mêmes ainsi que ses variétés.

Il y a une infinité de variétés dans les oranges, dont la plus marquante est celle de l'orange à jus sanguin, semblable en tout à l'orange greffée, excepté dans la couleur de son jus qui ressemble à du sang.

Avant la gelée de 1782, on cultivoit dans le département et spécialement dans le Finalais, quantité de variétés d'orangers, outre celles énoncées ci-dessus. Mais dans cette année, le froid en ayant détruit la plus grande partie on ne les a pas toutes renouvelées, et l'on s'est contenté de cultiver celles qui donnent le plus de produit et dont le fruit est le plus recherché; l'écorce de l'orange n'est presque d'aucune utilité, il est rare qu'on en tire de l'huile essentielle.

CULTURE DES ORANGERS.

Il seroit intéressant de savoir à quelle époque les orangers ont été acclimatés en Italie. On sait seulement que les cédrats ont été connus avant les limoniers et les orangers, et que les orangers ont été cultivés dans le royaume de Naples et en Portugal avant de l'être dans la Ligurie.

On ne les connoissoit pas encore en 1500, époque à laquelle la culture en étoit déjà très avancée à Gênes, Nervi, Menton, et San-Remo. On commença vers 1500 à l'introduire à Savone, et on y vit bientôt les jardins se couvrir de plantations d'orangers et de citronniers; les gelées emportèrent tous ces arbres à la fin du siècle passé, excepté dans le Finalais où cette culture ne s'étoit introduite que vers la moitié du dix-septième siècle, mais où elle prospéra d'une manière surprenante; et c'est encore aujourd'hui une des richesses du pays.

Les plantations qu'on fit en premier lieu n'étoient qu'un objet d'agrément et de luxe; ce ne fut que vers la moitié du dernier siècle qu'elles commencèrent à devenir un objet de spéculation. Les prix augmentèrent en proportion du débit; alors on donna à la culture de l'oranger des soins plus attentifs et plus étendus: les jardins se multiplièrent successivement. Les progrès de la culture étoient dûs à la découverte d'une nouvelle espèce, celle de l'oranger franc. Jusqu'à la moitié du siècle les orangers étoient transportés des pépinières de Nervi, où l'on en faisoit un grand commerce. On les greffoit sur l'oranger aigre; ils prospéroient assez, mais ils venoient rarement de la grosseur de l'espèce qu'on appelle *grana*.

Cette espèce, que les Finalais ont cultivée les premiers en Ligurie, se dis-

tingue particulièrement des autres par ses épines; elle paroît avoir été apportée du Portugal car à Lisbonne on la cultivoit depuis des siècles; les premiers qui furent transportés étoient tous greffés. L'oranger greffé donne du fruit au bout de deux ans, le franc au contraire se développe lentement, mais il a d'autres avantages.

Les amateurs semèrent des pepins, et on renonça aux pépinières de Nervi. Tous les jardins qui se formèrent à cette époque furent d'orangers francs; cet arbre, dont nous avons donné la description, vient du pepin et s'élève jusqu'à la hauteur de neuf mètres; l'étendue de ses branches a une circonférence de 20 à 30 mètres, et le tronc a souvent 1 mètre 50 centimètres de tour; il est à présumer que si les gelées ne les détruisoient souvent, ils viendroient aussi gros que ceux d'Asie, qui ont jusqu'à 60 pieds de hauteur. .

L'oranger franc reste dix-huit à vingt ans avant de produire. A cet âge il commence à donner une petite quantité de fruits, il en porte jusqu'à huit mille au bout de cinquante ans; il ne produit pas tous les ans comme l'oranger greffé; mais tous les deux ans il se charge d'une manière extraordinaire; son fruit tantôt rond, tantôt de forme allongée, donne un jus abondant et doux.

La culture de l'oranger est facile; il suffit d'avoir de l'eau et une position abritée; on sème au mois de mars; pour peu que la pépinière soit engraisée et arrosée, elle fournit des plants dans trois ou quatre ans; on transplante vers la fin de février; on ébranche et on arrose souvent: avec cette précaution il est rare que l'arbre souffre de la transplantation. Si la plante se charge de beaucoup de fruits, elle repose un an; si elle n'en donne qu'une quantité moyenne, elle produit chaque année. Sa fleur commence à éclore dans le mois de mars, et n'a plus à craindre alors le danger des frimats et des pluies; la fleur étant nouée, la récolte est immanquable. Les fruits mûrissent toujours à leur saison sans être attaqués par les insectes ni par les vers.

L'oranger exige un terrain gras et humide; si on ne le transplante pas, il pousse un pivot profond; si on le transplante et si on coupe ce pivot, les autres racines latérales s'étendent, se multiplient, et forment tout autour de la plante un tissu rond et serré qui embrasse le terrain de manière à ne pouvoir plus y enfoncer la bêche.

Le fumier sert à donner de la vigueur aux arbres, et à les faire grossir, mais l'eau est le principal aliment de l'oranger. Dans un terrain bien arrosé, il croît prodigieusement, même sans fumier; il périt dans le terrain le plus gras, s'il souffre de la sécheresse.

Tous les arbres se dépouillent de leurs fruits quand ils sont mûrs; le fruit de l'oranger seul quoique mûr continue de tenir à l'arbre, même lorsque les nouvelles fleurs commencent à pousser; à cette époque il présente un phénomène remarquable : dès que la fleur paroît, il perd de son suc et de son goût, sa belle couleur s'efface, sa pulpe se dessèche, et son écorce, qui augmente en volume, se teint d'un vert jaune clair qui se rapproche de la couleur des nouveaux fruits. A peine ceux-ci commencent-ils à jaunir que les autres reprennent leur couleur primitive et on les voit à la fin du mois de novembre tels qu'ils étoient au mois de mai; le suc retourne dans la pulpe, reprend sa délicatesse et son goût. Ce phénomène, dont on voit tous les ans des exemples, n'a lieu que sur les arbres qui ont peu de fruits, et qui dans le printemps ont eu une floraison abondante.

Avant la gelée de 1782, les orangers et citronniers formoient, dans la Ligurie, un objet d'exportation très considérable : on expédioit une grande quantité d'oranges dans le nord, où elles arrivoient plus facilement que celles des pays méridionaux. Actuellement on n'envoie des oranges qu'en France, en Lombardie, et dans le Piémont; les cédrats, qui formoient un objet important pour les confitures de Gênes, ne sont plus en ce moment qu'un objet de curiosité et de luxe. On calculoit que l'exportation annuelle des oranges qui se faisoit à Finale, étoit de plus d'un million de fruits; elle n'est plus maintenant que de cinq à six cent mille. Les prix diffèrent suivant le temps de la vente.

Au commencement de décembre on ne vend le fruit que 14 à 15 francs le millier, au commencement de janvier on le vend 16 francs, dans le mois de mars 22 à 25 francs, et 34 à 42 dans les mois d'avril et de mai.

Toutes ces gradations qui proviennent de la crainte de la gelée ou de la rareté du fruit, forment un prix moyen qu'on peut fixer à 16 francs le millier, en sorte que l'exportation de ces fruits qui se fait à Finale, calculée à 600,000, donne la somme annuelle de 9 à 10 mille francs. Le terrain ac

tuellement occupé par cette plante ne comprend qu'une surface de deux arpents et demi, ou trois arpents tout au plus, car d'après des calculs très exacts, il est reconnu que deux ares de terrain cultivé en orangers produisent ordinairement 40 mille fruits, lesquels à raison de 15 francs, prix moyen, font 600 francs.

Un si grand produit, sur si peu d'espace, paroîtra incroyable à quiconque n'a pas vu ces belles plantes dont quelques unes rapportent jusqu'à 6 ou 8 mille fruits.

Les limoniers se cultivent en espalier; on n'a pas calculé précisément la surface du terrain qu'ils occupent; on croit que leur produit est inférieur à celui des orangers.

Les dommages fréquents qu'éprouvent les citronniers et orangers par la gelée, ne sont pas toujours en raison du degré absolu de froid. Le froid du printemps est plus funeste que celui de l'hiver, sur-tout si, après un hiver doux, il survient sur la fin de mars un froid de deux degrés au dessous de zéro; les fruits alors périssent presque tous; les limoniers et les cédrats souffrent même dans les branches, mais il faut un plus grand froid pour les orangers qui ne gèlent guère qu'à quatre degrés de froidure et résistent quelquefois à six.

Comme la gelée est le fléau le plus désastreux, nous avons cru nécessaire d'indiquer ici quelques moyens pour s'en garantir. Ces moyens s'appliquent plus particulièrement à l'oranger.

La première précaution est de l'arroser abondamment en été; la plante prend alors un développement plus rapide; elle s'épuise par une végétation extraordinaire qui la couvre d'une quantité de branches vigoureuses, et la sève ne se trouvant plus en mouvement au commencement de l'hiver, la plante est moins sujette aux gelées.

La seconde manière de garantir les plantes, est de les dépouiller de leurs fruits: il est constant d'après des expériences réitérées, qu'une plante dépouillée de fruits est plus capable de résister au froid: on a vu plusieurs arbres dépouillés à moitié, gelés dans la partie chargée de fruits, et conserver intacte la partie dépouillée.

Outre la gelée de 1709, il y en eut depuis six autres qui firent périr beau-

coup d'arbres, et plusieurs autres qui enlevèrent les fruits. Les cultivateurs prétendent que les gelées étoient moins fréquentes aux siècles passés; ils en attribuent la cause à la coupe des arbres qui couvroient les montagnes et qui défendoient les vallées des vents du nord; mais en observant l'histoire des gelées, on voit qu'elles étoient tout au moins aussi fréquentes dans le quatorzième siècle qu'elles le sont aujourd'hui; d'ailleurs, il est assez rare que la gelée emporte l'arbre jusqu'à la souche. Il est encore plus rare qu'elle l'attaque jusqu'aux racines: ordinairement les plus fortes gelées ne font périr que les branches délicates; il faut alors les couper un peu au-dessous de la gelure, et le reste pousse aussitôt des jets vigoureux qui dédommagent en peu de temps de la perte des premiers. L'effet des gelées seroit sans remède peut-être sur les orangers greffés; mais l'oranger franc peut être coupé jusqu'aux racines, il pousse toujours des rejetons vigoureux, et résiste aux froids ordinaires.

Les jardins du canton de Savone ne présentent pas une culture aussi belle et aussi productive qu'à Finale: les plantes sont en général plus petites et presque toutes greffées; d'ailleurs les orangers y sont mêlés avec d'autres produits, tels que les pêchers, les pavots, et les légumes; les limoniers couvrent les murs d'enclos du côté du midi. A Finale, les jardins ne renferment que des orangers.

Cependant le canton de Savone donnoit jadis un produit très considérable qui s'élevoit jusqu'à 1,400 mille fruits d'orangers, et 800 mille limons.

Les *chinotti* ou chinois étoient aussi de quelque rapport avant la gelée de 1709. Les cédrats et les bergamottes n'ont jamais été qu'une culture de pur agrément. Leurs produits sont diminués de deux tiers.

On faisoit à Savone un commerce assez considérable d'eau de fleur d'orange, qu'on expédioit en Allemagne, à Trieste, en Angleterre et dans la France; maintenant ce commerce est presque entièrement anéanti, et se trouve borné à un faible débit, dans le Piémont et dans le Milanais.

Le canton de Varazze étoit, après celui de Savone, le plus abondant en orangers. Il fait encore un commerce assez considérable d'oranges et de limons avec le Piémont et le Milanais; dans les autres cantons méridionaux de l'arrondissement de Savone, cette culture est peu importante. Dans ceux

de Port-Maurice, elle n'est d'aucun rapport, à cause de la préférence exclusive qu'on donne à la culture des oliviers.

TABLEAU APPROXIMATIF DU PRODUIT.

Ville et canton de Savone.	{	Oranges. . .	800,000	
		Limons. . .	40,000	
Finale et ses environs.	{	Oranges. . .	600,000	
		Limons. . .	20,000	
Varazze et ses environs.	{	Oranges. . .	200,000	
		Limons. . .	15,000	
				<hr/>
Total.			1,675,000	
Tous les autres cantons méridionaux ne donnent ensemble que la huitième partie environ de ce produit. .				
				<hr/>
Total général.			1,875,000	
				<hr/>
Les 1,875,000 fruits, à raison de 15 fr. le mille, donnent un revenu de.			28,125 f.	» c.
Le produit des chinois, des bergamottes, des oranges amères, et autres fruits de cette nature, peut s'élever à 12 mille, qui, à raison de 12 fr. le mille, font.				
				144 »
On peut ajouter l'eau de fleur d'orange.			1,000	»
				<hr/>
Total général du revenu.			29,269 f.	»

CAROUBIERS.

Alassio, dans l'arrondissement de Port-Maurice, possède seul des caroubiers. On en voit quelques plants dans les communes environnantes, mais leur produit est trop faible pour former un objet de spéculation. Les hautes montagnes qui garantissent la commune d'Alassio du vent du nord favo-

risent singulièrement la culture du caroubier. On le trouve mêlé avec les oliviers : la grosseur et le produit des deux plantes étant presque les mêmes, on les estime de la même manière et presque au même prix.

Le caroubier qui vient de graine ne donne que des fruits très maigres, et qui ne sont bons à aucun usage. Il faut greffer les plantes; il est très difficile de les transplanter avec succès : la moindre lésion faite à la racine pivotante cause la perte de la plante.

Lorsque les cultivateurs trouvent quelque plante née des graines tombées au hasard, et dans une situation favorable, ils la greffent sur place; on sème la graine dans des pots. Lorsque la plante est arrivée à une grosseur convenable, on casse le pot, et on dépose les plantes et la terre dans des fossés préparés et bien fumés. On peut même faire des boutures, en ayant soin de choisir les rameaux les plus vigoureux, et de les planter, à deux décimètres et demi de profondeur, dans un terrain sec couvert de fumier.

Le caroubier se plaît, ainsi que l'olivier, dans un climat chaud et dans une terre bien cultivée : il ne fleurit qu'au mois de septembre, et on ne recueille les fruits qu'à la même époque de l'année suivante; il n'y a par conséquent qu'une récolte dans deux années.

Aux mois de juillet et d'août, les feuilles nouvelles poussent, et la plante laisse tomber les anciennes. La plante conserve toutes ses feuilles dans l'hiver; et elle est exposée, ainsi que l'olivier, à souffrir des effets de la gelée.

Un caroubier bien nourri peut donner, année commune, 100 kilogrammes de fruits : ces fruits sont une excellente nourriture pour les chevaux, bœufs, mulets, pores, et moutons.

La chair des moutons engraisés avec les caroubes acquiert un goût très délicat.

D'après des renseignements certains, on peut évaluer le produit total d'une récolte moyenne à 6,000 quintaux, et par conséquent à 3,000 quintaux celle de chaque année.

La plus grande quantité de ces fruits est transportée à Gênes. On les vend, prix moyen, 4 francs le quintal ordinaire; le produit total annuel s'élève à 12,000 francs

CHATAIGNIERS.

Nous envisagerons la culture du châtaignier dans le département sous deux aspects, comme arbres fruitiers et comme arbres forestiers.

Pour bien entretenir les arbres fruitiers, le cultivateur commence à fouiller le terrain avec la charrue, si la pente le permet; il fait ensuite autour du pied de l'arbre une fosse qu'il remplit de feuilles, de fumier, ou de menu bois, et qu'il recouvre avec de la terre. Cette opération, renouvelée de trois ans en trois ans, fournit à la plante l'aliment nécessaire.

Sur les coteaux rapides, où les bœufs ne peuvent travailler avec la charrue, on se contente de faire autour de l'arbre, à la distance de quatre pieds, un fossé destiné à contenir l'eau et les feuilles, et l'on charge de terre le pied de l'arbre.

Tous les trois ou quatre ans, on doit élaguer et couper les jets qui ne portent point de fruit, on conserve les plus vigoureux. Les branches coupées servent sur-tout au soutien des vignes.

Le repeuplement se fait soit par les jeunes plantes provenant des fruits perdus sous les feuilles, soit par la transplantation d'autres jeunes plants à la place de ceux qui ont péri. Il seroit assez facile d'avoir des pépinières; mais on n'en forme dans aucun canton, parcequ'on trouve toujours de jeunes plants dans les bois taillis.

Le châtaignier croît dans les terres légères, dans les lieux secs et stériles, sur les rochers et sur les pierrailles; le sol sablonneux lui convient. Il redoute les terres argileuses, dures, et marécageuses; les montagnes du troisième ordre sont en général propres à sa culture; il se plaît sur-tout dans les collines et sur le penchant des coteaux.

Les naturalistes comptent jusqu'à cinquante ou soixante espèces différentes de châtaignes dans le Montenegro; les cultivateurs ne connoissent que les espèces suivantes, que je cite par les noms qu'ils leur donnent.

Les précoces ou *mallarines* mûrissent les premières vers la mi-septembre; elles sont plus petites et plus tendres: on les ramasse dès qu'elles sont tom-

bées, car l'humidité les pourrit, et elles se gâtent en deux jours; on les mange ordinairement de suite après la récolte. Les *ciriés*, qui sont aussi très précoces, ont l'écorce de couleur café chargé, et sont un peu plus grosses que les premières; la coque en contient quatre à cinq. Les *peloses*, ainsi nommées parceque le fruit est revêtu d'un poil blanchâtre à sa pointe. Les *boudignes*, plus grosses que les précédentes, et dont l'écorce est rayée de plusieurs lignes blanchâtres. Les *fusères*, dont le fruit est conique d'un côté. Les *gabianes* et les *gaggio*, qui sont plus petites que les châtaignes ordinaires, mais d'un goût plus savoureux et d'une conservation facile. Les *chiapastres*, dont la base est très large. Les marrons, qui sont de deux espèces, les uns plus gros et plus compactes, les autres plus petits, plus tendres, et plus savoureux; tous deux sont d'une figure presque ovale, plate, avec l'écorce rayée de lignes blanchâtres. Enfin, la châtaigne, plus dure, plus compacte, et plus difficile à la digestion; elle vient dans les bois taillis: les pauvres gens vont faire leur provision sans que les propriétaires s'y opposent. Les précoces et les *ciriés* croissent facilement dans les terrains légers, un peu humides, exposés au nord-est. Les marrons, au contraire, aiment une exposition au grand air et un terrain propre à recevoir l'engrais des champs cultivés. Toutes les autres espèces croissent indifféremment par-tout, excepté dans les terrains marécageux et dans les terres trop serrées et trop fortes.

La qualité du terrain influe beaucoup sur le goût et la bonté de la châtaigne; car la même espèce, plantée dans un terrain fort et compacte, donne un fruit dur et difficile à digérer, tandis que dans une terre légère, elle donne un fruit tendre, mais moins savoureux. L'espèce de châtaigne qui devrait être préférée pour la plantation, et dont le fruit est le plus délicat, est le marron; mais cette espèce est très rare: elle ne se plaît que dans les terrains cultivés et veut être à l'air libre.

On ne trouve point le marron dans les montagnes abritées, on le cultive en plaine.

Le châtaignier est sensible au froid; les rosées blanches l'endommagent assez souvent; les gelées subites d'hiver à la suite des pluies et des frimas en pénètrent l'aubier; mais l'arbre n'en périt pas toujours, la sève étend une nouvelle écorce sur la partie frappée par la gelée, et il se guérit de lui-même.

Une autre maladie à laquelle le châtaignier est assujéti, est celle du *lichen*, dont il se couvre, sur-tout dans les lieux exposés au froid. Cette plante parasite suce la sève destinée à la nourriture de l'arbre; s'il ne périt de cet accident, il cesse du moins de produire, et le propriétaire doit le faire couper. Quelquefois à la suite de longues pluies, la terre en pente s'éboule, alors tous les arbres qui s'y trouvent plantés et dont les racines ont été ébranlées dépérissent. Les collines sont sujettes à ces malheurs; presque par-tout à la profondeur d'un mètre de terre végétale, on trouve une couche de terre dure sur laquelle la terre cultivée glisse entraînée par les eaux.

Il est rare que le châtaignier n'ait pas à souffrir. Si le printemps n'est pas assez doux, l'arbre fleurit peu et produit peu de feuilles. Si après de belles journées il survient quelques froids ou quelques frimas, les jets tendres se brûlent et se dessèchent, et quoique l'arbre en pousse de nouveaux, il ne produit des fruits que l'année suivante; il en seroit de même si l'été étoit trop sec et si les vents méridionaux contribuoient à le dessécher. Mais ce qui nuit le plus souvent à cette production ce sont les vents froids qui se font sentir au commencement et vers la moitié de septembre. L'arbre saisi par le vent, après avoir promis la plus belle récolte, laisse tomber ses coques et ses feuilles qui jaunissent. Le froid précocé et extraordinaire arrivé en 1809, dans les cantons de Calizzano, au mois de septembre, fit geler tous les fruits qui promettoient une récolte très abondante.

Le prix des châtaignes, années communes, peut être de deux francs la mesure du Piémont; un journal en plaine donne un revenu de 16 à 20 fr. pour 10 mesures; un journal en pente et bien exposé au soleil produit 12 à 15 fr., et un journal sur le sommet des collines ou montagnes 6 à 7 fr.; on vend en effet la propriété d'un journal de terrain, en plaine, cinq cents francs; en pente, trois cents cinquante à quatre cents francs; sur les collines, cent ou cent cinquante francs.

On commence ordinairement à cueillir les châtaignes après la vendange, c'est-à-dire à la fin de septembre, ou vers le commencement d'octobre. Les pauvres gens se nourrissent presque entièrement de ces châtaignes fraîches pendant le mois d'octobre et novembre, et font sécher les autres afin de les conserver pour l'hiver et le printemps. On se sert de petits séchoirs couverts

en tuiles, de la largeur de trois mètres carrés; deux poutres posées sur les murs y soutiennent des claies en bois; on place les châtaignes sur ces claies; on allume ensuite du feu dans le bas, on y brûle l'écorce sèche des châtaignes de la récolte précédente; il faut augmenter la chaleur graduellement; elle doit être très douce le premier jour. On continue à faire du feu pendant vingt ou vingt-cinq jours, ayant soin de retourner les châtaignes de temps en temps, afin que toutes puissent sécher également.

De cette manière, les châtaignes séchent peu-à-peu, et quand elles ne contiennent plus d'humidité, on les porte sur l'aire, on les bat avec une espèce de massue large et dentée pour les dépouiller de leur écorce, on les conserve ensuite soit dans des cuves couvertes soigneusement de l'écorce qu'elles viennent de perdre, soit dans le lieu de la maison le plus sec et le plus frais.

Les habitants des montagnes des Alpes, auxquels la châtaigne fournit la nourriture de toute l'année, préfèrent le premier moyen, comme le plus propre à préserver le fruit de la fermentation qui lui donne toujours un goût âcre et très désagréable.

Il arrive souvent que les châtaignes ainsi séchées ne sont plus mangeables, parce que le feu les a saisies trop vivement dans le séchoir. Ces châtaignes sont alors rougeâtres et même noires; on les donne aux chevaux et aux mulets.

Les habitants des Alpes font cuire les châtaignes dans l'eau, sans sel, et les mettent ensuite dans le lait qu'ils tirent de leurs troupeaux; les paysans de la colline les jettent dans le vin, qui aide à leur digestion; quelques uns se servent de châtaignes pour la soupe en les mêlant avec des haricots et du riz, mais la plupart les mangent à l'eau ou au lait.

Le produit des châtaignes dans quelques cantons, sur-tout dans ceux de Savone, Sasselo, Quigliano, Varazze, Riva et Ormea, excèdent les besoins des habitants, on en fait par conséquent un commerce important, sur-tout avec la France; on peut en évaluer l'exportation à 26,000 quintaux.

Pour calculer le produit total, on a cherché quel étoit le nombre d'arpents de cette nature dans chaque arrondissement :

Céva en contient.	24,972
Acqui.	14,000
Savone	8,000
Port-Maurice.	5,000

Total. 51,972

Le produit moyen peut être évalué, par arpent, à trois quintaux métriques, ce qui porte le produit total à 155,916 quintaux métriques, lesquels à 10 fr. l'un donnent un revenu brut de . . 1,559,160 fr.

MURIERS.

La culture des mûriers mérite une attention particulière. Leur produit, sur-tout dans les arrondissements d'Acqui et Céva, peut être classé parmi les plus importants, il le seroit plus encore, si la guerre n'eût détruit une quantité d'arbres et découragé les cultivateurs.

Cette culture est très ancienne en Italie et dans le Piémont; elle étoit inconnue du temps des Romains; on tiroit la soie de la Chine, de la Perse et des Indes avec beaucoup de difficultés et de dépenses, on la vendoit à Rome au prix de l'or.

Au sixième siècle, sous l'empire de Justinien, deux moines pénétrèrent dans la Chine, observèrent la culture des vers à soie, la manière de les faire éclore et de les nourrir, la nature de la plante dont la feuille leur servoit de nourriture, et enfin les moyens de tirer la soie des cocons. En revenant ils apportèrent avec eux jusqu'à Constantinople, la semence des vers et la graine de l'arbre. Les premiers vers à soie et la plante pour leur nourriture, furent ensuite cultivés en Grèce et dans la Morée, d'où l'on croit que vient le nom de mûrier, ou *morone* selon le mot italien. De la Morée, cette culture passa bientôt en Sicile et dans les états de Naples, et enfin en Piémont dans le douzième siècle, par les soins d'Amédée de Savoie. Elle a été introduite peu-à-peu et avec moins de succès dans les côtes maritimes du

département, où les oliviers étoient déjà l'objet d'une culture presque exclusive. D'ailleurs les terrains du littoral étoient peu convenables à cet arbre qui aime un sol profond et une terre forte, et auquel la Ligurie n'offroit que des terres pierreuses et très légères. Cette culture a donc été soignée davantage dans les plaines du Piémont, auxquelles appartenoient les deux arrondissements d'Acqui et de Céva. Tous les champs en sont bordés aujourd'hui et bien souvent plantés. Les mûriers servent de limite entre les divers possesseurs. Ils sont plantés à la distance de 5 à 6 mètres l'un de l'autre; on en voit d'une grosseur extraordinaire qui donnent un produit de quatre et même de six quintaux de feuilles. Leur durée est extrêmement longue si le terrain et l'exposition leur est favorable; on en voit dans la commune de Monesiglio, arrondissement de Céva et dans quelques autres cantons, qu'on dit avoir de trois ou quatre cents ans, et qui, d'après une ancienne tradition, ont été les premiers plantés en Piémont. Ils sont l'objet de la vénération des habitants.

Le mûrier, pour bien prospérer, doit être planté dans des endroits abrités des vents, exposé au midi et dans les terrains gras et profonds. On observe que les plus belles plantes et les plus grosses se trouvent toujours près des maisons, dans les basses-cours, et le long des chemins; il semble par conséquent qu'elles n'exigent pas de labour. Cette opinion est contraire à celle de quelques cultivateurs qui pensent que les terrains labourés conviennent davantage.

On multiplie les mûriers au moyen de pépinières sur couches et par boutures; mais le premier mode est préféré à l'autre, il fournit des plantes qui prospèrent davantage; voici quels sont ces procédés :

Pour avoir des pépinières, on fait tremper les grains dans l'eau deux jours avant de les semer, on les laisse un peu essuyer et on les sème dans des sillons, en les couvrant d'un peu de terre légère, on doit les arroser légèrement et fréquemment s'il fait sec. Les jeunes plants poussent au bout de deux mois, et on les arrose souvent pour en accélérer la croissance. A la fin de l'automne on les coupe près de terre et on les couvre d'une couche de feuilles et de broussailles; on les laisse ainsi jusqu'à l'hiver, où on les couvre encore de nouvelles feuilles.

Au printemps, on conserve seulement les plus beaux jets; dès que les jeunes plants ont pris quelque développement, on les arrose et on les replante à un pied l'un de l'autre, sur des lignes distantes d'environ trois pieds. Au bout de trois ou quatre ans on les greffe, un an après cette opération, on a de jeunes arbres assez vigoureux pour être replantés dans les champs; mais il faut encore trois ans pour qu'ils puissent donner chacun 20 à 40 livres de feuilles.

Dans tous les jardins de la côte maritime on trouve des petites pépinières de cette nature. Albissola est la commune où il y en a davantage, mais on a observé que les plants tirés de ces pépinières prospèrent peu lorsqu'ils sont transplantés au delà des montagnes; c'est pourquoi les arrondissements d'Acqui et de Céva tirent les leurs de Nizza, Rivalta et Castel-Novo-Bormida.

Chaque année après la récolte des feuilles, le bon cultivateur a soin d'élaguer la plante : quand les rameaux sont trop multipliés, trop gros, et que les branches ne sont plus en proportion avec la tige, on ébranche tout-à-fait la plante; sans cette précaution la tige ne pouvant nourrir toutes ses branches périroit en peu de temps. Cette opération est même nécessaire pour obtenir une meilleure feuille par le renouvellement des branches; les vieilles en produisent une petite, aigre et beaucoup plus dure. On fait des échelas pour la vigne avec le produit de l'élagage.

Cette culture a souffert beaucoup pendant la guerre; nous sommes cependant assurés que depuis cinq à six ans, beaucoup de propriétaires songent à réparer les dégâts qui ont eu lieu; on voit de nouvelles plantations surtout dans les deux arrondissements d'Acqui et de Céva.

Port-Maurice et Savone ont moins souffert; le peu de mûriers qui s'y trouvent ont été mieux conservés dans les campagnes et les enclos.

L'arrondissement de Port-Maurice est le plus pauvre dans ce genre de culture, les seuls cantons situés au nord de Port-Maurice et de Savone, trouvent cette plante avantageuse et ils la cultivent avec soin et profit.

COCONS.

On ne peut calculer le produit et le revenu des mûriers, sans entrer dans quelques détails sur la culture et le produit des vers à soie, auxquels ils sont destinés. Nous donnerons un essai sur l'éducation de ces insectes précieux et sur les accidents qu'ils éprouvent; nous évaluerons ensuite le produit de cette branche d'économie rurale.

Les vers à soie aiment une température d'air toujours égale; trop de froid ou de chaleur leur est également nuisible; si le froid d'hiver se prolonge dans le mois d'avril, époque fixée pour leur développement, et que l'on soit obligé d'attendre le commencement de mai pour les faire éclore, la chaleur de l'été vient à les saisir, et, en les affaiblissant, les empêche de former leurs cocons. Le vent du sud est sur-tout très nuisible. Son humidité cause dans l'intérieur des maisons une chaleur suffoquante et une fermentation dans la litière des vers. Ils se réchauffent, s'affaiblissent et ne peuvent plus manger, et s'ils arrivent à monter sur le rameau pour y travailler, ils ne peuvent s'y tenir, ils tombent; le fil de la soie se casse et le ver ne reprend plus son travail.

Cet inconvénient arrive plus fréquemment, lorsque la saison étant favorable, le cultivateur néglige d'enlever de temps en temps les feuilles déjà rongées couvertes des excréments des vers. La fermentation corrompt l'air de la chambre et le ver en souffre de manière à succomber promptement. Pour purger l'atmosphère des mauvaises exhalaisons on a l'habitude de brûler des parfums et de l'encens et d'entourer la litière d'herbes odoriférantes.

On a observé que les vers se conservent mieux dans des chambres près des cuisines, et sur-tout dans les maisons des paysans, où la fumée purge l'air des mauvaises exhalaisons.

Pour avoir des vers à soie bien portants, il faut sur-tout les nourrir avec de la feuille de bonne qualité; au moment que les vers sont éclos, on leur donne les premières pousses de la feuille qui est tout-à-fait tendre, et qui à mesure que les vers croissent, acquiert une consistance proportionnée à

leurs forces. De cette qualité de la feuille dépend la réussite des vers qui produisent la meilleure soie et les cocons les plus pesants.

Il faut toujours faire essuyer la feuille, lorsqu'elle a été mouillée par la pluie ou humectée par la rosée; l'humidité exposeroit les vers à périr. Dans les deux arrondissements, au midi, les cocons sont ordinairement moins compactes, et par conséquent plus légers, la soie est moins estimée. On attribue cette différence à la qualité inférieure de la feuille qui n'a pas la consistance nécessaire, et au climat trop chaud qui empêche le ver d'acquiescer une constitution vigoureuse.

Les vers, depuis leur naissance jusqu'au moment de leur transformation, dorment quatre fois; en se réveillant ils se dépouillent de leur peau. Le cultivateur a soin, dans ce moment, de séparer et de transporter dans une autre litière ceux qui ne sont pas endormis. Le changement de la peau est pour ces insectes une espèce de maladie; s'ils ne peuvent s'en dépouiller, ils deviennent luisants et ils meurent.

Lorsqu'ils sont montés sur les rameaux, dont on fait des espaliers et des berceaux autour des litières, il faut prendre garde que quelque orage n'amène dans le local un vent refroidissant. Alors les vers s'engourdissent, cessent de travailler et tombent sur la litière. Si la foudre gronde violemment, ils abandonnent tout-à-fait leur travail, sans pouvoir le reprendre.

Les rats et les fourmis font souvent les plus grands dégâts dans les litières, sur-tout dans les maisons des paysans.

Une once de semence de vers à soie exige soixante rubs de feuilles et donne un produit ordinaire de quatre rubs de cocons; mais ce revenu éprouve une diminution presque constante à cause des chances auxquelles il est sujet. Le propriétaire de mûriers connoissant l'incertitude du produit des vers, préfère souvent la vente assurée des feuilles à l'espoir douteux d'un plus grand profit; elles se vendent huit à dix sous le rub; mais comme par cupidité les cultivateurs font souvent éclore plus de vers qu'ils n'en peuvent nourrir, les feuilles augmentent de prix et se payent jusqu'à trente et quarante sous, on est forcé d'en tirer des pays fort éloignés, ou de laisser périr les vers après que les dépenses ont été faites en grande partie.

D'après toutes ces observations nous avons cru devoir calculer le produit

moyen de soixante rubs de feuilles à trois rubs de cocons seulement. Le produit des années complètes donne quelquefois au-delà de quatre rubs pour chaque once de semence.

Si les chances de cette culture étoient aussi fâcheuses qu'on le suppose quelquefois, on n'auroit pas vu prospérer la culture des mûriers avant la guerre, on ne s'y livreroit pas aujourd'hui avec tant d'empressement, et la sagesse des rois de Sardaigne ne l'auroit pas encouragée avec tant de sollicitude.

Avant de terminer cet article, nous jetterons un coup d'œil sur la manière de filer les cocons et sur le commerce d'exportation de la soie.

En 1724, la culture des mûriers et des vers à soie étoit parvenue à un grand degré de perfection dans le Piémont; cependant faute d'industrie on n'obtenoit pas encore tous les profits qu'offre cette riche et féconde ressource. On filoit mal les cocons. On vendoit à l'étranger la soie brute sans être propre à l'ourdissage. Un édit de Victor Amédée II défendit rigoureusement la vente de la soie qui n'étoit pas bien filée et qui ne pouvoit pas être mise en œuvre. On publia des instructions sur l'usage de la soie et la construction des moulins à filer; ces sages mesures assurèrent en peu de temps au Piémont une branche de commerce importante et des produits fort estimés. On les rechercha dans toute l'Italie, et les marchands crurent donner du crédit à leurs marchandises en les vendant comme soies de Piémont; la France, l'Allemagne et l'Angleterre envoyèrent des commissaires sur les lieux faire des achats au temps de la filature. La guerre a entravé ce commerce, la paix lui rouvrira des débouchés, et les cultivateurs se hâtent déjà de repeupler leurs champs. Les anciens moulins à filer ont repris leur activité, on en construit de nouveaux. Les plus considérables se trouvent à Céva, Monbasiglio et Nizza.

Quinze myriagrammes de feuilles de mûrier fournissent un myriagramme de cocons: cette proportion varie dans les années plus ou moins favorables, et suivant que les circonstances sont propres ou contraires à l'éducation des vers à soie. Dans les grandes années, la récolte de l'arrondissement de Ceva est de 30,000 rubs, dans les années bonnes, elle est de 24,000, et dans les plus mauvaises, de 12,000 seulement. Le produit moyen peut être évalué à

22,000 myriagrammes ; l'arrondissement d'Acqui fournit une récolte un peu plus considérable, qui est évaluée à 25,000. L'arrondissement de Port-Maurice ne cultive que très peu de mûriers, il produit annuellement 2,500 myriagrammes de cocons; celui de Savone en produit 4,000. Ainsi la récolte totale des cocons est de 53,000 myriagrammes qui, au prix moyen de 24 fr., donnent une valeur de 1,280,000 fr. environ. Nous verrons dans le chapitre de l'industrie que cette valeur, déjà considérable, s'augmente encore par les diverses opérations que subit la soie avant d'être mise en circulation dans le commerce.

VIGNES.

ARRONDISSEMENTS DE SAVONE ET DE PORT-MAURICE.

Le peu d'espace propre à la culture dans un territoire occupé dans sa plus grande surface par des rochers, des friches, des landes et des bruyères, permet difficilement le choix des terrains pour la plantation des vignes. On en trouve par-tout où l'on a cru qu'elles pourroient prospérer. On choisit l'exposition du midi et de l'ouest de préférence à l'est. Cette dernière exposition est défavorable. Le vent d'est qui souffle ordinairement sur la côte maritime et sur-tout au printemps, brûle les feuilles et les grappes encore tendres au moment de la floraison. On a déjà remarqué que les terrains des collines soutenus par des murs à pierres sèches, formant des terrasses, sont composés de rochers brisés mêlés avec la terre. Le vin dans cette exposition est meilleur et plus vigoureux que celui des plaines. Les terrains en plaine sont plus gras et plus profonds, la vigne y produit très bien et avec plus d'abondance que dans les collines, mais le vin est moins spiritueux.

Le terrain des jardins où on plante la vigne est foible, et souvent mêlé de sable; ils produisent du vin très léger et d'une qualité inférieure. Les engrais nécessaires aux jardins et les irrigations auxquelles ils sont assujétis, en sont la cause.

Pour planter une vigne on fait des fossés en ligne droite, avec la pioche, à la profondeur d'un mètre sur trois décimètres de largeur; on remplit ce

fossé de broussailles aux deux tiers de sa profondeur, et on le couvre avec de la terre; les brins ont la longueur d'un mètre. Lorsque la plantation est terminée et la terre bien réunie autour des plantes, on en coupe la partie qui sort de terre. Les cultivateurs en réputation dans le pays assurent que pour avoir la vigne plus belle, il faut planter les brins perpendiculairement et ne jamais les incliner.

On renouvelle la vigne en arrachant les vieux ceps ou ceux qui sont morts, et en couchant à leur place des brins de ceps voisins. De cette manière on obtient des produits au bout de deux ans, tandis que les plantes nouvelles ne produisent qu'après cinq ou six ans; on a soin de couper le brin nouveau au printemps, afin que la plante prenne la force nécessaire. Les vignes sont plantées en haies et en berceaux. Celles qui sont plantées en haie dans la plaine sont éloignées l'une de l'autre de deux, trois et cinq mètres, selon la profondeur du fonds. Le terrain entre les vignes est par-tout ensemencé. Sur les terrasses, la vigne est plantée à deux décimètres du mur de soutènement. En plaine et dans les jardins, elle monte jusqu'à trois mètres, et est soutenue par de gros échalas. Il lui faut en outre une quantité de roseaux qu'on lie jusqu'à trois rangs tout le long et au travers de la haie. Dans les pays de montagnes dépourvus de roseaux, on emploie de longues perches qui coûtent plus cher, mais qui durent plus long-temps. Le bois taillis de châtaignier, les branches menues des vieux châtaigniers, des mûriers et d'autres plantes fournissent les échalas et les soutiens nécessaires. On charbonne le bout qui doit entrer dans la terre, pour le durcir et le garantir de la pourriture.

Dans les campagnes de quelque étendue on trouve de beaux berceaux de vignes; on en couvre les sentiers, les fossés qui ne sont pas susceptibles d'ensemencements, et toutes les parties de terrains près des murs des enclos.

Les riches propriétaires font soutenir ces berceaux par des piliers bâtis en mortier de chaux et sable, et entre ces piliers par des fourches. Les vignes en berceaux sont plus productives et leurs grappes moins exposées à l'action des vents marins, qui les endommagent. Les vignes ne reçoivent d'autre labour et d'autre engrais que celui des semences cultivées à leur pied.

On commence à tailler la vigne dans le mois de février. On remplace les vieux échalas dans le mois de mars, et on assure la haie avec des roseaux; ensuite au mois d'avril, quand la vigne commence à pousser, on lie les branches en ayant soin de les plier en arc recourbé au-dessus. Les branches coupées sont le profit du colon, qui en conserve les meilleures pour le renouvellement de la vigne.

On reconnoît dans ces deux arrondissements jusqu'à vingt espèces de raisin (1); tous sont mêlés dans la fabrication du vin. Le muscat qui est cultivé en petite quantité est réservé pour la table. Le temps de vendange commence d'ordinaire à la fin de septembre. On coupe les grappes et, sans distinction de leur qualité, on les entasse dans des paniers que l'on transporte de suite à la cuve; on place sur la cuve un râteau en bois, bordé d'une planche de deux décimètres de hauteur, qui laisse à découvert une partie du bord de la cuve. On verse d'abord les grappes sur le râteau avec les grains écrasés, et à mesure qu'on foule les grappes, on les jette dans la cuve jusqu'à ce qu'elle soit remplie à un décimètre du bord.

On laisse le vin de la plaine en ébullition pendant vingt jours, celui des collines pendant dix jours seulement, après quoi on le tire et on le verse dans les tonneaux. Les grappes et le marc sont portés au pressoir, et le vin qu'on en tire est appelé vin pressé. Les grappes pressées sont encore assujéties à une autre opération. On les dépose dans une cuve et on y verse de l'eau tiède, qui, après cinq ou six jours de fermentation, donne du petit vin qui est fort mauvais, mais que le paysan réserve pour son usage.

Le produit du vin est partagé entre le propriétaire et le colon d'après des conventions qui varient dans presque tous les cantons, et souvent dans la même commune. Les deux tiers, les trois quarts, les trois cinquièmes sont pour le propriétaire, quelquefois tous les premiers vins lui appartiennent, et le vin pressé revient au colon; quelquefois le colon n'a que le petit vin; enfin il y a des contrats portant des conditions d'un autre genre. Par exemple, le

(1) Les raisins les plus productifs, pour la quantité, sont la bardena, la chamben, la rougette, les doucettes, et les pignols; mais les barbes rouges, le vermentin, la rougette, et le pisano, donnent le meilleur vin.

colon a le tiers du vin, mais il est obligé de le vendre au propriétaire à un prix fixé antérieurement; et comme ces sortes de contrats datent d'une époque reculée, où tous les prix étoient inférieurs, il en résulte que le pauvre colon n'ayant pas le courage d'abandonner la culture du fonds qu'il tient de ses pères, paye très cher à un propriétaire avide son attachement pour le sol qui l'a vu naître.

Cette diversité de convention provient de ce que les terres des vignes étant ensemencées, les conditions plus ou moins favorables au propriétaire dans le produit des semences, font varier les conditions dans le partage du vin.

Le mélange que l'on fait, dans la fabrication du vin, de toutes sortes de raisins, dont les différentes qualités ne sont pas arrivées au même degré de maturité et sans les corriger l'un par l'autre, en réunissant les plus doux avec les plus spiritueux, rend les vins de ce pays assez médiocres: on ne songe qu'à distribuer le peu de raisin noir dans les différents tonneaux pour donner un peu de couleur au vin qui est en général blanc; il est rare qu'il puisse se conserver au-delà d'un an. Les deux Albissola, Celle, et quelques communes dans les cantons de Finale, produisent le vin le plus spiritueux. On peut le conserver jusqu'à deux ans.

Une autre cause qui tend à détériorer le goût du vin provient des mélanges que font les négociants; on mêle le bon vin et le médiocre avec le mauvais pour en tirer parti.

Dans l'arrondissement de Savone la consommation locale absorbe presque tout le produit; quand il y a excédant, on le débite dans les pays environnants et quelquefois à Gènes. Dans l'arrondissement de Port-Maurice, les vins sont loin de suffire à la consommation intérieure; ceux de France et de l'arrondissement de Céva y suppléent.

ARRONDISSEMENT DE CÉVA.

La culture de la vigne est dominante dans l'arrondissement de Céva : dans quelques cantons son produit excède la moitié du revenu de toutes les autres productions ; dans plusieurs autres, il s'élève au-delà du tiers. Les cantons de Garessio, Ormea et Calissano, doivent être exceptés, ils possèdent très peu de vignes et leurs vins sont de mauvaise qualité, à raison de leur exposition qui est la plus froide du département.

Les vignes sont plantées sur le versant des collines, dont le sol est de tuf et ne peut servir à d'autres productions. Le vin est de bonne qualité et abondant, on voit cependant quelques endroits où le terrain est susceptible d'une autre culture, on sème alors des grains entre les lignes de vignes plantées en haie.

Les collines sont généralement plantées en masse. Les communes situées sur les bords du Tanaro et de la Bormida plantent leurs vignes dans des terrains pierreux et sablonneux qui sont peu susceptibles d'une bonne récolte en vin et en autres productions.

La meilleure qualité de vigne est celle qu'on appelle *dolcetti*, elle est préférée à toutes les autres parce qu'elle est plus productive et qu'elle arrive la première à la maturité, circonstance remarquable dans un pays où le froid est précoce. La plantation de vignes *dolcetti* forme les cinquantièmes de toutes les vignes.

Le mode de planter et renouveler les vignes dans l'arrondissement de Céva, est presque le même que dans les arrondissements de Port-Maurice et de Savone. Un labour est nécessaire au moins une fois par an ; sans cette précaution, la vigne dépériroit dans un terrain trop fort. Les bons cultivateurs labourent deux fois par an ; au commencement de juillet ils rechaussent les ceps pour préserver la vigne de la sécheresse, et ils tracent des sillons pour la garantir de la rencontre des eaux de pluie.

Dans cet arrondissement, on appelle clutins les vignobles dans lesquels on sème d'autres produits, et on appelle simplement vignes les terrains plantés en masse. Les berceaux en treilles ne sont pas en usage, parce

qu'il est généralement reconnu que le vin qui en provient est plus léger.

Les vignes sont soutenues par des échalas de châtaigniers, de saules et de mûriers. On dispose les échalas avec économie et de manière à faire le moins d'ombrage possible, afin de ne pas nuire à la maturité. Dans les régions les plus chaudes, on commence à tailler la vigne après les vendanges et successivement pendant l'hiver. Dans les autres on attend le printemps.

Le temps des vendanges est à peu près le même que dans les deux arrondissements méridionaux. On transporte les grappes dans les cuves sans séparer le raisin, et on les laisse fermenter huit à dix jours, après quoi, on tire le vin et on le transvase dans les tonneaux.

Les grappes sont ensuite portées au pressoir pour en tirer le petit vin ou piquette.

Dans plusieurs endroits, le propriétaire fait cultiver la vigne pour son compte, en assurant la subsistance au vigneron par une certaine quantité de denrées et une somme en argent; mais plus généralement le produit est partagé par moitié avec le colon, qui est chargé de la culture et du cuvage. Les échalas, les frais de plantation et le renouvellement de la vigne sont à la charge du propriétaire.

L'arrondissement de Céva a un excédant considérable de produit en vin, cet excédant supplée au blé que l'on tire du dehors. Les cantons de Dogliani et Murassano font un très grand débit de leur vin à Coni, Mondovi et Fossano; le canton de Céva dans ceux de la Pieve, Garessio et Calizano. Saliceti et Malesimo en débitent une quantité dans les pays environnants, et on les transporte même dans les villages au bord de la mer.

ARRONDISSEMENT D'ACQUI.

La culture des vignes domine dans les cantons situés au midi et dans les vallées de Belbo, de Bormida, de Castelletto et d'Olba. Les cantons de Visone, Dego et Spigno sont beaucoup moins riches en vins que ceux de Nizza, Incisa, Acqui et Saint-Étienne. Les terrains où sont plantés les vignes se composent d'un détritit de tuf délité, et dans quelques endroits d'une espèce d'argile rouge et compacte.

Les vignes couvrent généralement les collines; on en voit peu dans les plaines; mais celles-ci produisent un vin plus abondant et plus léger. Les *dolcetti* sont les vignes auxquelles on donne la préférence comme à Céva.

Le mode de culture est le même que dans les autres arrondissements. Les vignes sur les collines sont plantées en masse. Les ceps sont à un demi-mètre environ l'un de l'autre, et chaque plante est soutenue par des cannes; on ne forme pas de berceaux, l'expérience a appris aux habitants que le vin est meilleur lorsque la vigne est plus basse. En effet les terrains réchauffés par les rayons du soleil, les réfléchissent sur les fruits et hâtent doublement la maturité.

On commence à planter la vigne et à la garantir avec des roseaux au printemps: dans le mois de mai on la laboure, on l'ébourgeonne ensuite, et on la défeuille dans le mois d'août pour que les raisins mûrissent plus facilement. Les vendanges et le cuvage se font de la même manière que dans l'arrondissement de Céva; les frais de culture sont à la charge des propriétaires lorsqu'ils recueillent tout le produit de la vigne. Ils prennent alors des ouvriers à la journée, lesquels sont nourris et ont un léger salaire en argent. Les colons prélèvent la moitié de la vendange, lorsqu'ils sont chargés de tous les frais de la culture.

Les vins de cet arrondissement sont assez bons, quoique un peu doux; on peut les améliorer en égrappant les raisins avant de les faire cuver, ainsi que le font quelques propriétaires; on rendrait encore le vin meilleur en soignant mieux les futailles, qui souvent le font aigrir. Mais la plupart des propriétaires vendent leur vin avant l'hiver, afin de se procurer du dehors les autres objets nécessaires à la vie, et alors les tonneaux restent vides pendant huit à dix mois, ce qui les empêche de se conserver en bon état.

Voici une manière usitée dans le pays pour bonifier le vin. Vingt-quatre heures après que les raisins ont été foulés, on tire le moût et les grappes, on les transvase dans une autre cuve que l'on remplit jusqu'au bord, en mettant à part une quantité de moût suffisante. Après vingt-quatre heures le vin commence son ébullition, et il répand une écume qui produit du déchet, le soir on remplace le déchet avec le moût qu'on

a mis en réserve; cette opération produit un déchet de 10 pour cent; mais le vin acquiert le double de sa force ordinaire et a meilleur goût. Il peut alors se conserver pendant trois ans. Quelques propriétaires viennent de pratiquer cette méthode avec beaucoup de succès.

L'arrondissement d'Acqui, comme celui de Ceva, a un excédant dans le produit du vin. Jusqu'à la fin du dernier siècle, les vins du Montferrat s'exportoient en Lombardie; mais ce commerce a diminué, parceque les habitants du Montferrat eux-mêmes ont transporté dans le Milanais des ceps qui aujourd'hui réussissent très bien. On a cependant observé que lorsque les vins de Provence viennent à manquer, ceux de l'arrondissement d'Acqui acquièrent un plus grand débit sur la côte maritime.

Le produit total du département en vin est de 960,000 barils, à 380,000 hectolitres, lesquels à 12 francs, prix moyen au sortir de la cuve, donnent une valeur de 4,560,000 francs.

Dans cette évaluation l'arrondissement de Savone entre pour 393,000 barils provenant de 5,500 arpents de vignes, et l'arrondissement de Ceva pour 242,000 barils, provenant de 7,500 arpents de vignobles; le reste est fourni par l'arrondissement d'Acqui.

TERRES LABOURABLES.

Les terres labourables du département diffèrent dans les quatre arrondissements, tant par leur nature que par les procédés de culture et par les produits.

Quoique les arrondissements d'Acqui et de Ceva fassent partie du Piémont et du Montferrat, pays très fertiles en blé, il ne faut pas croire que ces terrains montagneux offrent la même fertilité que dans les plaines.

L'arrondissement d'Acqui comprenoit une partie du haut et bas Montferrat, ainsi qu'une partie des hautes *langhes*. L'arrondissement de Ceva renfermoit la plus grande partie des *langhes* sud, hautes et basses.

Nous avons déjà observé qu'on pratique les assolements de deux en deux ans en froment et maïs, ou en froment et légumes. Les terres ne sont jamais

en jachères, si ce n'est dans quelques portions qui, étant de mauvaise qualité, ne pourroient produire tous les ans qu'à l'aide d'une grande quantité de fumier; en général, les terres de ces deux arrondissements sont peu productives.

Le rapport moyen de la récolte à la semence est de cinq à un. Les meilleures terres de l'arrondissement d'Acqui et de Céva, sont dans les cantons de Nizza et Saint-Étienne Belbo, et dans celui de Dogliani.

Les deux arrondissements de Savone et Port-Maurice ne contiennent pas de terres labourables proprement dites, si ce n'est dans quelques cantons qui faisoient partie des anciennes *langhes*, et dans le canton d'Albenga; en général on sème le blé sous la vigne et l'olivier, on laboure à la pioche; ce mode augmente la fertilité, et le rapport de la semence est de six à sept pour un dans les terres les mieux nourries. La qualité du froment est supérieure à celle des deux autres arrondissements.

ARRONDISSEMENT D'ACQUI.

L'arrondissement d'Acqui a 14,000 arpents de terres arables; l'assolement est de deux années, la première année on sème en blé, la seconde en maïs ou légumes.

Chaque arpent exige 4 quintaux de semence en blé, la moitié du nombre d'arpents indiqué exige donc 28,000 quintaux. Le produit moyen est de cinq pour un, ou de quatre pour un, semence déduite: ce qui porte le total de la récolte en blé à 112,000 quintaux.

L'année du maïs et des légumes, on sème les deux tiers en maïs, et l'autre tiers en légumes secs. Il faut, pour ensemençer un arpent en maïs, un demi-quintal de semence, et pour 4,666 arpents 2,333 quintaux. Le produit varie singulièrement suivant la nature du terrain, et suivant qu'il est plus ou moins susceptible d'être arrosé.

Dans les meilleures terres, dans celles qui se prêtent le plus à l'irrigation, le maïs rend cent vingt pour un; dans les terres de seconde classe, il rend quatre-vingts pour un; dans celles de troisième, il rend le tiers seulement

de la grande production. Cette troisième classe étant la plus considérable, on ne peut calculer qu'à cinquante pour un au plus le produit moyen, ce qui donne un total de 116,666 quintaux.

Chaque arpent en légumes, fèves ou pois, exige deux quintaux de semence, et les 2,333 arpents 4,466 quintaux; le produit moyen est d'environ quinze pour un dans une année ordinaire, ce qui porte le total à 66,990 quintaux. Ce produit est extrêmement faible relativement à la population qui est de 81,000 habitants; avec les châtaignes, on ne trouve encore que moitié du produit nécessaire à la nourriture de la population; aussi l'arrondissement d'Acqui est-il obligé de tirer du dehors près de la moitié du blé dont il a besoin; il l'achète avec les bénéfices du commerce d'échange que lui permet l'excédent de ses produits en vin.

Nous n'avons parlé ni de l'orge, ni du méteil, ni du seigle : en effet la culture n'en est qu'accessoire. On sème quelquefois du seigle dans les terres maigres quand elles ont été appauvries par l'ensemencement du maïs.

Les produits des terres arables de l'arrondissement d'Acqui sont :

Blé.	112,000 quintaux.
Maïs	116,666
Légumes	66,990
Total	295,656

ARRONDISSEMENT DE CÉVA.

L'assolement est le même dans l'arrondissement de Céva que dans celui d'Acqui, mais les produits sont un peu plus variés; le nombre d'arpents de terres arables est de 8,241, dont 3,722 sont semés en blé, 3,269 en seigle et méteil, 640 en maïs, 444 en légumes, et 166 en avoine.

La quantité de semence pour les 3,722 arpents, en raison de 4 quintaux par arpent, est de 14,888 quintaux; le produit est de 59,552 quintaux ordinaires de 50 kilogrammes.

La semence en seigle et méteil est pour 3,269 arpents de 13,076 quintaux, et le produit de 52,304. Les 640 arpents de maïs exigent 320 quintaux de semence, et donnent un produit de 16,000 quintaux. Les 444 arpents de

légumes, à raison de 2 quintaux de semence, emploient 888 quintaux, et en produisent 13,320. Les 166 arpents en avoine donnent une récolte de 2,400 quintaux. Ainsi les produits des terres arables de l'arrondissement de Ceva sont, savoir :

Blé	59,552 quintaux.
Méteil et seigle	32,304
Maïs	16,000
Avoine	2,400
Légumes	13,320
<hr/>	
Total	123,579

ARRONDISSEMENT DE PORT-MAURICE.

Le genre de culture varie dans cet arrondissement, ainsi que dans celui de Savone : on y trouve très peu d'arpents destinés simplement au labour : presque par-tout le blé ou les légumes sont semés au pied de la vigne ou des oliviers, ou enfin dans les jardins où le principal produit consiste dans les fruits. On pourroit donc faire un double emploi en évaluant la contenance destinée à l'ensemencement. D'après cette considération on ne déduira pas les produits du nombre des arpents ensemencés. On a pris des renseignements détaillés dans chaque commune, on les a vérifiés par des états venus d'une autre source, et l'on est arrivé de cette manière à fixer ainsi qu'il suit le produit des terres arables de l'arrondissement de Port-Maurice.

Savoir :

En blé et méteil.	48,670 quintaux.
En légumes.	20,454

Ce produit est extrêmement foible; en le joignant au produit des châtaignes, il ne peut entrer que pour un quart dans la consommation locale : aussi l'arrondissement de Port-Maurice ne fournit de subsistance aux habitants que pour deux mois de l'année. Le maïs n'y est pas cultivé.

ARRONDISSEMENT DE SAVONE.

Ce que nous venons de dire de l'arrondissement de Port-Maurice s'applique entièrement à celui de Savone; les produits calculés de la même manière s'élèvent, savoir :

Blé. 37,705 quintaux.
Légumes. 25,935
Maïs. 10,520

Les habitants tirent les trois quarts du blé nécessaire à leur subsistance par le commerce maritime, ou de l'intérieur du Piémont. L'huile, le vin, les fruits des jardins, et l'industrie, donnent les ressources nécessaires pour les échanges.

TABLEAU GÉNÉRAL DU PRODUIT DES TERRES LABOURABLES.

DÉSIGNATION.	NOMBRE de QUINTAUX.	PRIX du QUINTAL.	MONTANT en ARGENT.
Blé.....	257,927	11 ^{f.} 11 ^{c.}	2,831,197 ^{f.} 11 ^{c.}
Méteil et seigle..	52,304	8 "	418,432 "
Maïs.....	143,186	7 "	1,002,302 "
Légumes.....	126,694	8 "	102,265 "
Avoine.....	2,400	4 "	9,600 "
TOTAUX.....	582,511	" "	4,363,796 "

Il faut ajouter au produit des blé, méteil, seigle, et avoine, le produit de la paille; la proportion de ce produit avec le blé est un peu moins du double en poids. En conséquence, sur le produit total des grains montant à 312,631 quintaux, il y a 586,183 quintaux de paille; lesquels à un franc le quintal, donnent un revenu total de 586,183 francs. Il faut ajouter en outre

le produit de la feuille de maïs. Les experts du pays estiment que la feuille détachée de la tige est à peu près le sixième du poids du produit; par conséquent le produit du maïs étant de 143,186 quintaux, la feuille sera à peu près de 23,864; le prix est de deux francs, le double de celui de la paille, le revenu est donc de 47,728 fr. 00 c.

PRÉS ET PACAGES.

Les crêtes des montagnes qui séparent les deux arrondissements du midi de ceux du nord, et leurs versants, sur-tout du côté du nord, forment dans plusieurs cantons des prés naturels. Ces prés donnent du foin de bonne qualité. Ils sont abandonnés à eux-mêmes, sans aucune espèce d'engrais, ni de renouvellement; on les voit couverts de neige pendant six à sept mois de l'année. L'été étant ordinairement sec, il n'y a presque jamais de regains. Dans quelques endroits cependant, au versant du nord et de l'est, il y a des plateaux qui produisent deux fois. Une exposition fraîche, des brouillards humides, et quelques réservoirs d'eau creusés dans le flanc des montagnes, doublent la fécondité. Les plateaux sont fort éloignés des villages et on n'y arrive que par des chemins très difficiles.

A la fin du mois de juin, les infatigables habitants des montagnes partent de leurs foyers, emportant avec eux des provisions de bouche pour huit jours, c'est à peu près le temps de leur absence. Ils couchent sur la dure ou sur le foin coupé lorsqu'il est sec; les plus diligents coupent les rameaux des bois voisins et forment des cabanes pour s'abriter pendant la nuit; on laisse sécher sur place le foin coupé; on en fait ensuite des bottes de la charge d'un homme; chacun prend sa charge et retourne à la chaumière. Dans les endroits d'un moins difficile accès, on emploie les bêtes de somme au transport.

Les cantons des deux arrondissements marchands, qui ont des prés naturels de quelque étendue, sont savoir, sur le bord de la mer, ceux d'Albenga, de la Piétra, et des deux Albissola, de Quigliano, Varazze; et dans l'intérieur des terres, ceux de Sassello, Cairo, et Pieve.

Les deux Albissola en fournissent suffisamment pour la consommation de Savone qui en manque.

La rareté générale du foin et la nécessité de s'en procurer par-tout où il s'en trouve, forcent les cultivateurs à recueillir l'herbe qui pousse sur le bord des terres et des rivières, dans les bois, au milieu des rochers mêmes. On la coupe avec la faucille; il est facile de concevoir combien un tel travail est pénible.

On ne connoît presque nulle part les moyens d'irrigation, si ce n'est dans quelques communes des cantons au nord, où on profite des canaux, des moulins, et des forges qui se trouvent près des prairies. La jouissance des eaux pour l'irrigation est réglée, entre les propriétaires des moulins, ou des canaux, et les propriétaires des prés, par des conventions qui fixent les jours d'arrosement et leur durée.

Les prairies artificielles sont presque inconnues; il seroit même impossible de les pratiquer, d'après l'assolement en usage dans le pays, parceque les terres n'ayant pas de repos, et la récolte de blé terminée, on laboure aussitôt pour l'ensemencement.

L'arrondissement de Ceva, outre les prés placés sur les montagnes et qui sont de la même nature que ceux de la Ligurie, en présente une quantité assez considérable sur les rives du Tanaro, de la Bormida et du Belbo. Ces prés sont bien entretenus. L'irrigation se fait régulièrement au moyen des canaux: on y coupe ordinairement le foin deux fois par an, et sa qualité est la meilleure du département, excepté vers les sources du Belbo, où il est aigre, et n'est bon que pour les mulets.

L'arrondissement d'Acqui n'a pas de prés, en proportion de son étendue et de ses besoins. Depuis quelque temps, les propriétaires ont converti une grande quantité de prés en champs. C'est mal entendre les principes d'économie rurale, qui veulent qu'on réserve toujours une portion des terres pour les fourrages.

Les prés de l'arrondissement d'Acqui sont situés en grande partie sur les collines, et ne peuvent jouir des avantages de l'irrigation. Aussi ne produisent-ils qu'une seule récolte par an. L'abondance est toujours en raison ou de la neige qui les a couverts dans l'hiver, ou des pluies de printemps qui les ont fécondés. Il y a des prés en plaine arrosés par les dérivations des torrents Bormida, Belbo et Nizza. On pourroit tirer un bien plus grand

avantage du voisinage de ces torrents et augmenter les produits dans une forte proportion ; mais c'est un soin qui a été négligé.

Les communes en partie arrosées sont Nizza, Incisa, Bruno, Vesime, Monastero et Saint-Étienne. Le ruisseau Piotta fournit sur-tout à la commune de Silvano d'abondants moyens d'irrigation.

Dans quelques unes de ces communes on commence à pratiquer les prés artificiels. On sème le trèfle sur le froment et le seigle. Les terrains étant destinés l'année suivante à l'ensemencement du maïs ou des légumes, on coupe le sainfoin avec le chaume de paille, avant le premier labour qui a lieu ordinairement à la fin d'octobre. Mais le produit a été jusqu'ici trop foible, pour qu'on puisse le comprendre dans l'évaluation du produit des prés naturels.

Les pacages sont assez considérables dans les quatre arrondissements, si on a égard à la contenance de toutes les landes, bruyères, friches, terres vaines et vagues qui servent à la pâture des bestiaux. La plupart des communes ont des terres de cette nature dans lesquelles les propriétaires ont le droit de faire paître leurs troupeaux. Dans les arrondissements de Savone et Port-Maurice, les communes et les propriétaires en tirent un grand avantage.

Les bergers des Alpes conduisent leurs troupeaux à la fin de novembre dans les montagnes des cantons d'Alassio, Albenga, et Finale, et y restent jusqu'à la fin d'avril. Le nombre des bestiaux est d'environ six mille, dont un tiers appartient aux propriétaires de ces cantons.

Les bergers paient un droit de seize à vingt sols par bête. Le fumier appartient en outre au propriétaire qui doit fournir aux bergers un logement avec lit et couverture, et une étable pour les bestiaux ; il leur donne de plus du bois et un peu d'huile. Le terrain des pacages est rude et pierreux, parsemé de genévriers, de genêts et de bruyères ; dans l'été, il se dessèche et ne suffit plus à la nourriture des troupeaux qu'on fait passer alors dans les cantons de l'intérieur.

Les pacages étoient jadis presque tous couverts de bois taillis et même de bois de futaie ; mais après la coupe, les propriétaires, impatients et avides de bénéfices, donnèrent le droit de pâture aux bergers étrangers, ce qui

empêche la reproduction des bois. Dans chaque troupeau de brebis, il y a toujours une quantité considérable de chèvres qui détruisent les jeunes pousses. Les mesures prises par l'administration ont diminué de beaucoup le nombre de ces animaux nuisibles, mais il n'est pas encore assez restreint.

Les meilleurs pacages d'hiver sont ceux d'Andora et Stellanelo. Ceux d'été sont situés sur les sommités des Alpes, dans les communes d'Ormea, Garessio et de Pornassio; ceux du canton de Sassello, et notamment du hameau Champanu, sont également renommés quoique situés dans les Apennins.

Il est difficile d'évaluer exactement l'étendue des pacages à cause du grand nombre de rochers arides, de landes, et de terrains en friches dont ils sont parsemés. Mais ce n'est pas les porter trop haut que de les évaluer à cinquante mille arpents métriques; ils sont pour la plupart peu productifs, excepté dans les environs des sources du Tanaro où le terrain est calcaire, plus arrosé, et reste plus long-temps enseveli sous la neige.

On peut estimer le produit brut de chaque arpent à cinq quintaux de foin, ce qui donne pour le produit total une somme de 250,000 fr., le foin des pacages valant un franc le quintal, environ.

La contenance totale des terres en prairies est de 30,000 arpents, savoir:

Arrondissement de Savone.	7,500 arpents.
d'Acqui.	6,000
de Céva.	10,000
Port-Maurice.	6,500

Total pareil.	30,000
-----------------------	--------

On divise les prairies en quatre classes; les deux dernières sont les plus considérables; mais les produits de chacune d'elles réunis donnent une récolte moyenne qui n'excède pas 36 quintaux par arpent; les produits se répartissent ainsi.

ARRONDISSEMENTS.	QUINTAUX DE FOIN DE	
	Prés naturels.	Pacages.
SAVONE.....	183,500	55,000
ACQUI.....	180,000	45,000
CÉVA.....	301,200	70,000
PORT-MAURICE.....	161,500	80,000
TOTAUX.....	826,200	250,000

Le prix moyen du fourrage doit être évalué à deux francs le quintal; ainsi la valeur de ce produit doit être estimée pour une année moyenne à 1,652,400 fr. Si on y joint le produit des pacages et pâtures, la somme totale s'élèvera à 1,902,400 fr.

CHENEVIÈRES.

Il y a peu de chenevières dont on ne varie la culture dans le département, sur-tout dans les arrondissements de Savone et Port-Maurice. On pratique les assolements en froment, chanvre, et légumes. Dans quelques communes de l'arrondissement d'Acqui, on trouve des chenevières dont l'assolement ne change pas: dans le même terrain, le chanvre donne un produit égal pendant deux ou trois ans, mais après, il diminue sensiblement. Dans quelques cantons on sème le seigle dans les chenevières et on le coupe en herbe au printemps pour suppléer au manque de fourrage. Le froment produit davantage quand il est semé dans un terrain où l'année précédente il y avoit du chanvre.

Les cantons les plus adonnés à cette culture sont, dans les arrondissements méridionaux, Albenga, Finale, et Cairo; dans l'arrondissement d'Acqui, Incisa, Acqui, et Nizza; et dans celui de Céva, Garessio, Céva, et Dogliani.

Si le terrain est bien nourri, le chanvre atteint jusqu'à la hauteur d'un mètre et demi; sa longueur ordinaire est d'un mètre; sa qualité est fine; il ne sert point pour la marine, mais on en fait des toiles très fortes. Le chanvre qu'on tire du canton de Cairo et sur-tout de Malare est très bon; celui de Finale et d'Albenga est de la même qualité, mais son produit est moindre que celui de Malare.

Le meilleur chanvre du département est celui de Garressio. Lorsqu'il est bien peigné, il approche de la finesse du lin: il est même plus fort, mais il produit moins: sur 50 kilogrammes brut de chanvre, on ne tire que vingt kilogrammes de chanvre fin; mais il surpasse en finesse tous les chanvres ordinaires. La moitié du reste est une étoupe qui approche un peu de la finesse du chanvre ordinaire; l'autre moitié est une étoupe assez grossière.

La récolte se fait généralement en août dans les arrondissements méridionaux et un peu plus tard dans les deux autres. On fait rouir le chanvre dans l'eau des rivières, on le teille en broyant la tige avant de le peigner.

Lorsque les propriétaires n'ont pas la facilité de faire rouir le chanvre dans l'eau des torrents, on le dépose dans des fosses. Cet usage a des inconvénients: d'abord le chanvre est moins beau; en outre, l'eau de ces fosses se pourrit et donne des exhalaisons qui corrompent l'air. De là vient l'insalubrité de la commune d'Albenga et de ses environs.

L'arrondissement de Port-Maurice est le plus fertile en chanvre: une partie considérable du canton d'Albenga est employée à cette production; la récolte moyenne peut être estimée à cinq mille quintaux.

L'arrondissement de Savone fournit un produit moins considérable: cette culture appartient presque exclusivement aux cantons de Cairo et de Finale; la récolte moyenne de l'arrondissement est évaluée à 3,000 quintaux.

L'arrondissement d'Acqui est peu favorable à cette culture, parceque le terrain est trop sec et peu profond; c'est dans les cantons d'Incisa, Acqui, et Nizza que cette denrée est cultivée avec le plus d'avantage; on évalue le produit à 1,500 quintaux.

L'arrondissement de Céva cultive le chanvre avec succès dans le canton de Garressio et dans celui de Dogliani; le produit est évalué à 1,200 quintaux.

Ainsi le produit total du chanvre est de 10,700 quintaux de 50 kilogrammes, qui, à raison de 50 fr. l'un, donnent une valeur de 535,000 fr.

Cette petite quantité est bien loin de suffire à la consommation : aussi fait-on un grand commerce de chanvre avec la Lombardie et les plaines du Mont-Ferrat et du Piémont. Une partie est employée à la consommation des habitants, et l'autre aux besoins de la marine.

L'étendue du terrain affecté à cette culture est en tout de 1,783 arpents ; quant au chénevis, son produit est trop peu important pour qu'on puisse en tenir compte.

ROSEAUX.

Il y a dans le département des terres destinées spécialement à la culture des roseaux ; cette culture a quelque importance dans l'arrondissement de Savone, où les vignes, toutes plantées en ligne et rangées en haie, ont besoin de roseaux qui les soutiennent. On trouve une grande économie à faire usage des roseaux pour la construction des voûtes en plâtre ; on en fait aussi des claies pour faire sécher les figues et autres fruits, ainsi que pour élever les vers à soie.

La pioche est l'instrument dont on se sert pour labourer les terres à roseaux. On les engraisse une fois l'an avec du fumier ou avec des bruyères qu'on dépose dans des sillons faits exprès, et qu'on recouvre avec du fumier et de la terre. Les roseaux se coupent ordinairement au mois d'octobre ; on en fait des bottes qui ont deux décimètres de circonférence. Le prix de chaque botte de roseaux est de cinquante centimes et même un franc selon la grosseur des roseaux. L'arpent le plus productif donne jusqu'à quatre cents bottes ; l'arpent moyen deux cent cinquante.

On peut fixer le prix moyen de chaque botte à soixante centimes, ce qui donneroit un produit moyen par arpent de 150 fr. net. La contenance totale de cette nature de culture est de 103 arpents, savoir :

Arrondissement de Savone.	35 arpents.
de Port-Maurice.	18
d'Acqui.	30
de Céva.	20

Total. 103 arpents, qui produisent 25,750. bottes, et donnent un revenu net de 15,450 fr., à 60 c. la botte.

BOIS.

DES BOIS EN GÉNÉRAL.

Les montagnes de la Ligurie étoient autrefois couvertes de forêts, qui ont servi pendant long-temps de retraite aux habitants de ces contrées pour se soustraire aux attaques de leurs ennemis. Les besoins de la culture et les pâturages restreignirent peu-à-peu les bois; l'insouciance de quelques administrations anciennes, le défaut de régularité dans les exploitations, causèrent aussi de grandes dégradations; toutefois le département de Montenotte peut encore aujourd'hui être placé au premier rang, non seulement pour l'étendue de ses bois, mais aussi pour la qualité des essences qui les peuplent.

Toute la ligne des Apennins, qui s'étend depuis Bardinetto jusqu'à Ronco de Scriva, au-dessus de Gênes, offre sur ses revers septentrionaux une surface couverte de bois, dont la végétation est vigoureuse; la partie de cette même ligne qui regarde la mer est plus dépouillée.

Le manque total de routes et d'industrie rendit long-temps nuls les produits des forêts; mais le succès qu'obtinrent les bénédictins vers le douzième siècle, en établissant sur les montagnes deux forges à fer, engagea plusieurs particuliers à entreprendre la même spéculation. Le nombre des forges fut bientôt porté à 46; dès-lors on vit s'établir dans ces lieux sauvages une population active; et les bois, si long-temps stériles pour les habitants, devinrent bientôt une source féconde de richesses.

Tous les cantons du département, même ceux du midi, possèdent des bois qui pourroient donner beaucoup plus de produit que n'en exige la consommation locale, si des réglemens sévères eussent plus tôt arrêté le cours des dévastations. Nous diviserons les forêts en deux classes : dans la première nous comprendrons celles du gouvernement, et des communes et communautés d'habitants; celles qui appartiennent aux particuliers formeront la seconde.

L'intérêt des particuliers est d'avoir des aménagements, qui, sans diminuer les ressources futures, procurent un revenu considérable; au contraire, les bois du domaine et des communes doivent être assujettis à un mode

d'exploitation qui puisse procurer les moyens de subvenir aux besoins de la consommation générale, sans avoir égard au produit annuel.

La méthode régulière d'aménager et d'exploiter les bois étoit moins connue en Ligurie, au commencement de ce siècle, qu'elle ne l'étoit en France avant l'ordonnance de 1669.

Les forêts qui appartenoient au gouvernement étoient en partie louées à des particuliers, ou données à emphytéose perpétuelle à des corporations religieuses, ou à des propriétaires, qui avoient la faculté de greffer les châtaigniers sauvages, et de défricher les parties de ces bois où il n'existoit pas d'arbres propres à la construction maritime. Ces détenteurs, qui n'avoient point d'intérêt à l'accroissement des bois, changèrent peu-à-peu ces forêts en métairies et vignobles. Les sous-fermiers, de leur côté, ne trouvant pas leur avantage à suivre un mode régulier d'exploitation, cherchoient à en tirer le plus grand profit durant le cours du bail. Les bois communaux étoient ordinairement loués comme ceux de l'état, et le mode d'exploitation auquel ils étoient assujettis dépendoit du caprice et souvent des facultés du fermier.

Le fermier aisé qui prenoit à ferme ces bois, soit par spéculation, soit pour fournir à la consommation de ses forges ou de ses verreries, ne les exploitait souvent qu'à l'échéance de son bail pour en tirer le plus de charbon possible.

Le fermier moins riche, régloit ses exploitations de manière à en jouir périodiquement toutes les années et le plus tôt possible; il divisait les bois en cinq, sept, ou neuf parties, qui étoient exploitées les unes après les autres, de façon que tous les bois existant dans la forêt qu'il avoit à ferme, étoient coupés tous les cinq, sept, ou neuf ans; après ces époques on recommençoit de nouveau, et souvent même on multiplioit les coupes lorsque l'échéance du bail approchoit.

Dans le premier cas, après la fin du bail, les communes reprenoient les forêts toutes nues et dépourvues de toute réserve. Dans le second, les arbres les plus âgés n'avoient que cinq ans et rarement sept.

Les bois appartenants aux communautés d'habitants ne pouvoient être affermés; chaque membre de la communauté avoit droit d'y couper et d'y faire pacager. Plusieurs habitants trouvoient un moyen de subsistance en allant journellement faire du bois, qu'ils apportoit dans les communes

voisines, où la consommation et le commerce en facilitoient le débit. On coupoit ainsi sans cesse les bois, sans qu'ils fussent jamais exploités régulièrement; tout dépendoit de la nécessité du moment et de l'avidité du bûcheron. Mais comme d'ordinaire les habitants qui se livroient à ce travail cherchoient les endroits de la forêt les plus proches et les moins difficiles, on voyoit les parties les plus boisées abandonnées, tandis qu'on détruisoit près des villages, de jeunes arbres de l'âge de six à huit ans.

Les bois des particuliers et ceux des établissements publics étoient mieux administrés: les propriétaires y exerçoient une surveillance qui manquoit totalement aux premiers; néanmoins il y avoit peu d'exploitation régulière. L'époque des coupes dépendoit du caprice du propriétaire et souvent de sa position. On laissoit rarement des réserves dans les bois taillis, de manière que la plupart des plants étoient produits par les pousses des troncs abattus, et les plantes étoient coupées avant qu'elles fussent en état de produire de la graine.

Le peu d'arbres qu'on laissoit croître en futaie étoit tellement espacé, qu'il croissoit en branches; et l'on trouvoit rarement ces tiges droites et sans nœuds, si précieuses pour les constructions maritimes.

DE L'ÉTENDUE DES BOIS.

Les anciens cadastres des arrondissements d'Acqui et de Ceva fournissent des bases pour une division agricole du sol de ces deux arrondissements; c'est d'après ces bases que nous avons formé le tableau des forêts de la partie piémontaise.

Le cadastre formé en Ligurie en 1798 fournit également des bases pour connoître à-peu-près, l'étendue des bois des particuliers dans cette partie du département.

Quant à la contenance des bois domaniaux, elle est si limitée, qu'il est facile de la vérifier; les contrats, les plans, les expertises, sont les bases dont nous nous sommes servis pour les déterminer; et s'il existe quelque différence avec les états fournis par l'administration forestière, elle est peu sensible.

L'étendue des bois communaux et des bois de communautés est plus difficile à établir, car il n'existe point de bases sur lesquelles on puisse l'évaluer positivement, et ce n'est que d'après les renseignements qui nous ont été fournis dans chaque commune par quelques habitants, que nous l'avons déterminée.

SURFACE DES BOIS.

ARRONDISSEMENTS.	ARPENTS DE BOIS			TOTAL.
	Particuliers.	Communaux.	Domaniaux.	
SAVONE.....	14,501	21,810	2,609	38,920
PORT-MAURICE.....	14,990	9,699	"	24,689
ACQUI.	8,522	2,444	132	11,098
CÉVA.	18,977	13,696	1,109	34,052
TOTAUX.	56,990	47,719	3,850	108,759

Les vides dans ces bois sont peu considérables : nous avons vérifié qu'à Bagnasco, sur une étendue de 625 hectares, les vides épars sur diverses parties occupent l'espace de 17 hectares; dans les bois de Massimino, sur 74 hectares, on trouve 3 hectares de vide; à Toirano, sur 210 hect., 1 hectare seulement; à Balestrino, sur 153 hectares, 14 hectares; à Incisa, sur 78 hectares, 3 hect.; à Spigno, sur 180 hectares, 12 hect.; dans la forêt de Bosco grande de Castellaro, sur 165 hectares, 6 hect.; à Pornassio, sur 1,300 hectares, 35 ares.

Suivant ce calcul, si les 2,785 hectares que nous venons de marquer contiennent 100 hectares environ de vide, les 108,761 hectares qui forment toute l'étendue des bois dans ce département doivent contenir à-peu-près un vide de 1,905 hectares, ce qui est peu de chose relativement à la masse totale des forêts.

CLASSEMENT DES BOIS.

Toute la partie boisée du département est montagneuse; nous formerons cinq classes de bois, d'après l'état de la végétation et la nature des terrains.

La première comprend tous les taillis qui, à l'âge de 15 à 20 ans, ne se sont élevés que de huit à dix pieds, et dont les pousses annuelles ne promettent plus de croissance. Ils occupent les plus mauvais terrains; leur dépérissement est total à l'âge de 25 ans : la plupart des taillis sur la hauteur des versants méridionaux des montagnes doivent être rangés dans cette classe.

Dans la seconde classe se trouvent les taillis qui, ayant atteint une élévation de neuf à quinze pieds, cessent de croître à vingt-cinq ans; tels sont les taillis d'Albissola; la plus grande partie de ceux de Varazze, de Giustenice, de Toirana, de Languiglia, d'Andora, d'Orti du Borghetto et de Santo-Spirito; le terrain est très médiocre.

Dans la troisième classe sont compris les taillis qui, à vingt-cinq ans, ont une élévation de 15 à 25 pieds, et qui à l'âge de trente, ne sont plus susceptibles d'accroissement; on les trouve encore dans des terrains de qualité médiocre. Tels sont les bois taillis où les châtaigniers forment l'essence dominante, à Oxilia, Calissano, Pallare, Spigno, Zucarello, Borgo, Maro, Pieve, Dolcedo et Stanarello.

Dans ces trois premières classes on assure qu'on essaieroit en vain de convertir en futaie les bois taillis; aux âges que nous venons de marquer, leur dépérissement arrive, et il n'y auroit que du désavantage à les laisser plus long-temps sur pied.

La quatrième classe comprend les arbres qui, à l'âge de 25 ans, se sont élevés à la hauteur de trente à quarante pieds: ce sont ceux qui croissent dans les terrains de bonne qualité; ces arbres sont encore susceptibles de quelque accroissement jusqu'à l'âge de cent ans, ils commencent alors à dépérir; tels sont les bois d'Incisa; ceux de la Madona de Casotto, de Roncodi Maglio, de la Madona de Savone, des Termini et presque tous

ceux où l'essence des chênes et des hêtres domine, et qui ne sont point compris dans les classes précédentes.

Le nombre de ceux qui peuvent entrer dans la cinquième classe n'est pas considérable, ce sont ceux qui croissent dans les meilleurs terrains, et qui, à l'âge de 25 ans, ont acquis une élévation de 40 à 50 pieds. Ces arbres gagnent encore à l'âge de 150 ans, et quelquefois même à celui de 200; mais alors leur dépérissement commence à se manifester. Quelques parties des forêts de Verezzi, Pornassio, Giustenice, Bardinetto, Ponzone, Monastero, Sassello, Saint-Georges, Scarampe, Murialdo, peuvent être placées dans cette dernière classe.

Dans le classement que nous venons d'indiquer, nous n'avons point compris les arbres résineux; ils croissent avec succès dans les cantons les plus stériles; et une quantité de landes répandues sur une portion du territoire de Montenotte pourroient être plantées très avantageusement en arbres de cette espèce.

D'après leur état de végétation, on peut les diviser en deux classes.

Dans la première se trouvent tous les sapins et pins que l'on voit à Piana, à Ronco de Maglio, à Pornassio, à Mendatica, ainsi que les mélèses qui croissent dans ce dernier lieu.

Ces arbres, sur un terrain de bonne qualité, atteignent une hauteur de 40 à 50 pieds, avant qu'ils soient arrivés à l'âge de trente ans. Les pins et les mélèses continuent à croître jusqu'à 90 ans, et les sapins jusqu'à 120; leur dépérissement commence à 150 ans.

L'immense forêt de mélèses et de sapins située aux sources du Tanaro contient près d'un million de plants de mélèses ou sapins, dont cent mille sont dès ce moment propres à la construction; après 90 ans, ils ont à leur base un mètre environ de diamètre sur 40 mètres de hauteur.

Dans la seconde classe sont les pins et les sapins que l'on trouve sur la côte méridionale du département. C'est principalement sur la ligne de Finale à Savone que ces deux essences abondent le plus, mais l'aridité du sol sur lequel ils végètent ne leur permet pas de prendre la même élévation que ceux dont nous venons de parler. Il est à remarquer que ces derniers ont une végétation plus rapide que les autres pendant leurs premières

années, mais qu'elle commence à se ralentir à l'âge de vingt ans; à 60 ans les pins cessent de croître; et les sapins, à quatre-vingt-dix.

S'il y a des forêts qui méritent le nom de futaie dans le département, ce n'est que celle de Casotto d'Upega, et des sources du Négrone: toutes les autres sont mêlées de taillis.

Les communes qui possèdent le plus de futaie sont Cairo, Spigno, Giustenice, Gorra, Mallare, Sassello, Savone, Toirano, et Verezzi, dans l'arrondissement de Savone; Cosio, Lingueglietta, Andora, Erli, et Pornassio, dans l'arrondissement de Port-Maurice; Battifoglio, Bagnasco, Callissano, Camerana, Oxilia, Massimino, Mombasiglio, et Murialdo, dans l'arrondissement de Ceva; Ponzzone, Melazzo, Monastero, Piana, Saint-Georges Scarampi, Vaglio, et Incisa, dans l'arrondissement d'Acqui. L'on trouve en outre quelques futaies parmi les taillis, et de grands arbres épars dans toutes les vallées et notamment des chênes.

DES BOIS.

Les bois de ce département occupent le premier rang parmi les productions territoriales du pays à cause de leur nombre et de leur étendue. Les essences qui les composent se bornent à dix, savoir: 1^o le chêne et ses variétés, 2^o le hêtre, 3^o le charme, 4^o l'orme et ses variétés, 5^o le frêne, 6^o le châtaignier, 7^o le peuplier, 8^o le sapin, 9^o le pin, 10^o le mélèse.

Le hêtre est celui qui abonde le plus: c'est l'essence qui domine dans les bois de Mallare, Bormida, Quigliano, Segno, Pallare, Toirano, Rialto, Stella, Erli, Casotto, Ellera, Gorra, et Bardinetto; on en trouve d'immenses dans la vaste forêt des sources du Négrone, ainsi que dans presque toutes les forêts du département.

Après le hêtre, le châtaignier est celui qui occupe le plus de terrain; on le trouve en quantité dans les bois de la Madona de Savone, de Quigliano, Oxilia, Callissano, Mallare, et Pallare; on en trouve aussi dans les bois de Incisa, de Spigno, de Bardinetto, de Cairo, de Cosio, et de Pornassio.

Le chêne et ses variétés tiennent le troisième rang; c'est la principale

essence que l'on trouve dans les bois d'Incisa, de Verezzi, de Gorra, de Giustenice, de Lavina, de Cosio, et de Varazze.

Les pins et les sapins abondent dans les bois de Piana, Pornassio, Ronco di Maglio, de Vado, Bergeggi, et Noli; on en trouve également sur toute la côte méridionale. Le charme croît dans les bois de Balestrino, de Callizzano, d'Incisa, de Quigliano, et dans presque toutes les forêts de l'arrondissement de Céva. Les mélèses sont en grand nombre dans ce dernier arrondissement; on en voit également dans d'autres forêts, mais ce ne sont que des arbres épars. On trouve fort peu de peupliers dans les arrondissements de Savone et de Port-Maurice; il y en a beaucoup à Callizzano, et généralement près des rivières des deux autres arrondissements.

Dans les bois de Verezzi, de Giustenice, de Pornassio, d'Incisa, de Piana, de Varazze, et de Sassello, on trouve quelques ormes. On voit également épars sur la surface des bois, des aunes, des trembles, des saules, des oliviers, etc., mais en si petite quantité qu'on peut se dispenser d'en faire mention.

Outre les essences dont nous venons de parler, il existe une quantité nombreuse d'arbres et d'arbustes, dont la nomenclature s'élève à plus de cinq cents espèces, mais dont nous ne mentionnerons que les principales (1). Le noisetier, le myrte, le buis, le genévrier, le silaria, le ceutique, les alternes, l'arbousier commun, le brusque, le houx, la lauréole commune, le genet, le framboisier et ses variétés, les rosiers, les poiriers, pommiers, pruniers, et néfliers sauvages, sont ceux qui abondent le plus. Il est impossible de fixer la quantité de terrain qu'occupe chacune de ces espèces.

Il résulte des renseignements que nous avons pu recueillir, que la surface des terrains où les hêtres sont la principale essence, s'élève à 19,712 hectares; ceux en châtaigniers, à 19,301; en chênes, à 13,411; en pins et sapins, à 11,830; en charmes, à 1,356; en mélèses, à 1,800; et en noisetiers, à 10,850. Le reste de la contenance des forêts n'est qu'un mélange de plusieurs espèces sans qu'aucune y domine.

(1) Voir le détail dans le mémoire sur la botanique du département, chapitre premier de cet ouvrage.

PRODUIT DES BOIS.

Le revenu des bois ne dépend pas seulement de la quantité réelle des produits, mais aussi des besoins locaux, de la facilité des transports, de l'essence des plants et de l'utilité qu'on peut en tirer par diverses branches d'industrie. Ces diverses circonstances occasionent une différence marquante sur le prix d'une égale quantité de bois de même espèce. Les actes d'adjudications des coupes en font preuve. On voit qu'à Incisa, sur un bois taillis d'essence de chêne, le prix d'une adjudication a été porté jusqu'à la somme de cinq cents francs l'hectare, et que, calculant l'un dans l'autre, le prix moyen depuis quelques années, s'y est maintenu à 311 fr. 90 c.; tandis qu'à Savone, dans le bois de la Madona, en futaie essence chêne et châtaigner, l'adjudication ne s'est élevée qu'à deux cents francs par hectare; et que le prix moyen pour chaque adjudication n'excède pas 133 fr. 33 c. Les bois de la Madona sont cependant d'une végétation aussi belle que ceux d'Incisa; et, eu égard à la différence du taillis à la futaie, si les circonstances eussent été égales sur les deux points, la futaie auroit dû rapporter un prix bien plus avantageux que les bois d'Incisa.

Dans plusieurs autres communes, comme Pallare, Mallare, Casotto, Bardinetto, Erli, Toirano, Dego, Callizzano, Quighiano, etc., le prix des adjudications varie de 50 à 100 francs par hectare, et le prix moyen se trouve de 66 fr.; à Bormida, Balestrino, Ellera, Gorra, Rialto, Stella, etc., le produit le plus avantageux s'est élevé à 25 fr., et le moyen à 21; à Oxilia, les bois sont tellement abondants que souvent on y a vu vendre des coupes à raison de 4 fr. par journal, ce qui revient à 10 fr. l'hectare. A Pornassio, Cosio, et Mendatica, où les bois abondent également, le quintal sur les lieux ne revient qu'à trente centimes. Les chemins étant presque impraticables, un sapin ou mélèze d'un mètre de diamètre vaut à peine trente sous à Lupega, et l'administration de la marine, qui les fait venir de Dalmatie, les paie 1000 francs, rendus au port.

Si les difficultés que nous venons d'indiquer n'existoient pas, et si les

circonstances qui les produisent n'étoient point elles-mêmes sujettes à de nouvelles variations, on pourroit, en connoissant le produit de plusieurs forêts, parvenir à évaluer celui de l'étendue totale des bois du département; mais comme on n'arriveroit ainsi qu'à des résultats très imparfaits, nous allons calculer le produit d'après l'emploi et la consommation locale, sur laquelle je me suis procuré quelques données approximatives.

1° *Foyers domestiques.* Il est reconnu que la consommation du bois de chauffage pour un individu, n'est ni beaucoup au-dessus ni beaucoup au-dessous d'une demi-corde; la population de Montenotte étant de 297,730 individus, les bois doivent d'abord fournir une consommation de 148,865 cordes de bois; lesquelles au prix moyen de 10 francs pour chaque corde font une somme de 1,488,650 »

2° *Forges.* Il est constaté que les forges consomment cinq quintaux décimaux de charbon pour un quintal décimal de fer. On sait également que celles qui existent dans le département donnent annuellement 16,800 quintaux décimaux de fer: donc, la quantité de charbon qui leur est nécessaire, doit s'élever à 84,000 quintaux décimaux, lesquels à 2 fr. 50 cent., le quintal donnent la somme de 210,000 »

3° *Fours à chaux.* Il y en a 167 qui cuisent l'un dans l'autre six fois par an, et toute compensation faite, consomment 90 quintaux de menu bois par chaque cuisson, lesquels à 12 sous le quintal donnent ci. 54,108 »

4° *Verreries.* Il y en a sept qui consomment chacune 3,192 quintaux de bois, ensemble 22,344 quintaux, lesquels à 16 sous l'un, font ci. 17,855 »

5° *Usines.* Il y en a 558 de diverses espèces, y compris la fabrique d'ancres; elles consomment l'une dans l'autre 30 quintaux de charbon qui à 2 fr. 50 cent. l'un, font ci. 41,850 »

6° *Chantiers maritimes.* La construction navale n'offre pas une consommation aussi forte qu'autrefois: elle est réduite

A reporter. 1,812,463 »

Report. 1,812,463 »

aux seuls chantiers de Savone, Varazze, et Finale, où l'on ne fait annuellement que vingt-cinq à trente gros et petits navires, outre ceux que l'on répare. Ce n'est que très rarement que l'on voit construire de nouveaux bâtiments sur d'autres points du littoral. Si l'on s'en rapporte aux renseignements fournis par les maîtres charpentiers, la valeur des bois employés pour la construction maritime n'excède pas en ce moment la somme de. . . 175,000 »

7° *Bâtiments et constructions.* La quantité de bois de charpente employée pour la construction civile est considérable, et elle s'est accrue depuis quelques années à cause des réparations qu'on a dû faire à nombre de maisons et établissements dévastés par suite de la guerre. Il est pourtant impossible de la déterminer autrement que par des calculs assez vagues, faute de bases positives. Il est constaté que la charpente, à couvert des intempéries du temps, peut se conserver deux cents ans et plus, sur-tout lorsqu'elle a été coupée dans la saison favorable et qu'elle est d'essence de bois dur. D'après les notions que nous avons, il y a 61,000 maisons ou établissements dans le département; nous calculons que la charpente de chacune de ces maisons a pu coûter 1,000 fr., tant pour la toiture et planchers que pour les portes et fenêtres, ce qui donneroit une dépense de 61,000,000 de francs tous les deux cents ans; en admettant le principe que dans cet intervalle, tous ces bois doivent être renouvelés, la dépense annuelle seroit de 305,000 fr., ci. 305,000 »

8° *Meubles et ustensiles.* On peut compter une somme de 280,000 fr., à peu près égale à la précédente, pour la valeur des bois en nature employés en meubles de maisons, en méraïns, fonds de tonneaux, cuves, seaux, planches d'emballage, treillages, perches, et échalats pour l'entretien de la vigne, objets de charronage et autres, ci. 280,000 »

A reporter. 2,572,463 »

CHAPITRE IV.

Report. 2,572,463 »

9° *Exportations.* L'exportation actuelle n'est pas aussi forte qu'autrefois: les principales villes pour lesquelles on exporte encore, sont Gênes, Marseille, et Alexandrie: on y envoie des planches de mérain, des cercles, et du bois de chauffage et même du charbon; la valeur peut en être évaluée à. 130,000 »

Total. 2,702,463 »

La paix, le commerce, et les soins d'une bonne administration forestière pourroient dans la suite produire une augmentation marquante sur le prix des bois et la quantité des produits.

TABEAU GÉNÉRAL DES PRODUITS TERRITORIAUX EN NATURE

DU DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

NATURE des PRODUITS.	POIDS ou MESURES.	ARRONDISSEMENTS.				TOTAL.
		SAVONE.	PORT-MAURICE.	ACQUIL.	CEVA.	
Blé	Quintaux ordinaire.	37,705	48,670	112,000	59,552	257,927
Légumes.....	Idem.	25,235	20,454	66,990	13,320	126,609
Mais.....	Idem.	10,320	"	116,666	16,000	143,186
Méteil et seigle	Idem.	"	"	"	52,304	52,304
Avoine.....	Idem.	"	"	"	2,400	2,400
Foin. } de prés.....	Idem.	183,500	161,500	180,000	301,200	826,200
} de pacages.....	Idem.	55,000	45,000	70,000	80,000	250,000
Corons.....	Miryagrammes.	4,000	2,500	24,780	22,304	53,584
Chataignes.....	Quintaux ordinaires.	24,000	15,000	42,000	74,916	155,916
Fruits et légumes	Idem.	36,000	9,000	"	"	45,000
Id. de jardins.....	Idem.	46,000	24,500	24,660	20,000	115,160
Oranges.....	Nombre.	1,600,000	200,000	"	"	1,800,000
Limons.....	Idem.	"	"	"	"	75,000
Chinois bergamottes.....	Idem.	"	"	"	"	12,000
Bergamottes.....	"	"	"	"	"	"
Roseaux.....	Fagots.	8,750	"	"	"	25,750
Paille.....	Quintaux ordinaires.	70,696	4,500	7,500	5,000	585,926
Feuille de maïs	Idem.	1,753	91,000	210,000	214,230	23,864
Huile.....	Barils de 62 kilogrammes.	23,500	111,642	19,444	2,667	135,142
Chaux en flasse.....	Quintaux ordinaires.	3,000	5,000	1,500	1,200	10,700
Huile de noix.....	Idem.	"	"	390	150	540
Bois de service et à brûler, les forêts domaniales non comprises.....	Idem.	2,066,995	1,404,804	1,623,965	1,874,456	6,969,322
Caroubes.....	Idem.	"	3,000	"	"	3,000
Vin.....	Batils, de 40 litres.	175,300	149,728	363,856	242,460	961,244

ÉVALUATION EN ARGENT DES PRODUITS TERRITORIAUX.

NATURE des PRODUITS.	ARRONDISSEMENTS.				TOTAL.	OBSERVATIONS.
	SAVONE.	PORT-MAURICE.	ACQUIL.	CEVA.		
Blé ...	414,751	535,370	1,232,000	655,072	2,837,193	Les tarifs des prix des denrées des cantons définitivement cadastrés ont servi de base à l'évaluation des produits en argent.
Légumes	210,073	165,577	542,619	107,892	1,026,261	
Maïs	73,640	"	816,662	112,000	1,002,302	
Métail et seigle	"	"	"	418,432	418,432	
Avoine	"	"	"	9,600	9,600	
Vin	840,960	718,692	1,890,504	1,163,868	4,614,024	
Foins de prés	367,000	323,000	360,000	602,400	1,652,400	
de pacages	27,500	22,500	35,000	40,000	125,000	
Cocons	96,000	60,000	594,720	535,296	1,286,016	
Châtaignes	240,000	150,000	420,000	749,160	1,559,160	
Fruits et légumes	360,000	90,000	"	"	450,000	
Id. des jardins	178,480	95,020	95,584	77,600	446,684	
Oranges	15,900	3,000	"	"	18,900	
Limons	363	562	"	"	1,125	
Chinois bergamottes, et eau de fleur d'orange	1,000	144	"	"	1,144	
Roseaux fegous	5,350	2,700	4,500	3,000	15,450	
Paille	70,696	91,256	210,000	214,230	586,182	
Huile	1,410,000	6,698,520	"	"	8,108,520	
Chanvre en filasse	150,000	250,000	75,000	60,000	535,000	
Feuille de maïs	2,506	"	28,888	3,334	34,728	
Huile de noix	"	"	11,700	4,500	16,200	
Bois, non compris les forêts domaniales	826,438	36	249,586	749,782	2,387,728	84
Caroubes	"	12,000	"	"	12,000	
Abeilles	"	"	"	"	55,372	
Volaille et gibier	"	"	"	"	156,556	
TOTAL	"	"	"	"	28,955,978	64

RÈGNE ANIMAL.

Parmi les richesses du département de Montenotte, celles qui proviennent du règne animal sont les moins considérables : une culture mieux entendue des prairies pourroit seule les augmenter dans la suite.

Dans l'état actuel, le département ne manque pas sur tous les points d'animaux nécessaires au labourage et au transport, mais la ligne méridionale en est dépourvue. L'agriculture souffre généralement du petit nombre de bestiaux par le manque des engrais, qui ne suffisent pas au tiers des terrains cultivés : de là les pertes qu'elle supporte annuellement, en laissant une quantité de terres en repos, et les dépenses énormes qu'elle est obligée de faire en achat de chiffons pour suppléer aux engrais.

CHEVAUX, ANES, ET MULETS.

Au premier rang des animaux utiles sont les chevaux, les ânes, et les mulets ; le bénéfice de leur reproduction est à la vérité presque nul, (il n'y a point de haras dans le département et on n'a pas songé à en établir) ; mais ces animaux servent au seul moyen de transport que le commerce de terre ait eu jusqu'à ce moment.

Presque tous les chevaux de Montenotte sont tirés de la Savoye ; quelques uns seulement de l'intérieur de la France et des états de Parme. Le pays n'en fournit pas un seul : c'est aux foires et marchés de Turin et du Piémont que les marchands de Montenotte achètent des chevaux pour les conduire chez eux.

Il est à remarquer que ces animaux, de quelque race qu'ils soient, souffrent beaucoup dans les premiers temps de leur séjour dans le département ; et que souvent même ils perdent leur beauté et leur vigueur, principalement sur la ligne méridionale.

Le nombre de chevaux existant dans le département s'élève à 520. Leur prix peut être évalué de 250 à 400 francs, et leur prix moyen à 300 francs. La valeur totale s'élève donc à 156,000 francs. Le département est tributaire de cette somme envers l'étranger; il l'acquitte en dix années. C'est dans cet espace de temps, que les réformes et la mort doivent opérer le renouvellement de tous les chevaux.

Quelques juments donnent parfois des poulains, mais ce n'est que très rarement, et ils dégénèrent toujours de la beauté et de la taille de leur race. Les chevaux sont en général forts et agiles, et se contentent des plus mauvais fourrages.

On compte dans le département 2,516 mulets et 1,445 ânes.

Les mulets viennent des Pyrénées, de l'intérieur de la France, et de la Suisse; leur prix ordinaire est de 200 à 500 francs; ainsi on peut les évaluer l'un dans l'autre à 275 francs, ce qui fait une somme de 691,900 francs, dont le département est également tributaire de l'étranger.

Les ânes sont tirés de la France et des États de Parme; leur prix est de 50 à 90 francs; en prenant 65 francs pour terme moyen, le prix total de l'achat à charge du département s'élève à 75,140 francs; un cinquième se renouvelle dans le pays même.

En résumant toutes ces dépenses, le département paie tous les dix ans à l'étranger la somme de 923,040 francs, pour prix des bêtes de somme qui lui sont nécessaires.

La nourriture des chevaux et des mulets est très dispendieuse. L'entretien d'un cheval de luxe ne coûte pas moins de 2 francs 50 centimes par jour; celui des chevaux et mulets de transport, un franc 50 centimes. Les mulets qui appartiennent aux paysans et qui paissent dans les communaux, ne coûtent pas autant; mais, en calculant leur consommation, elle s'élève encore à 75 centimes par jour; l'âne, plus sobre, ne coûte que 30 centimes.

D'après ces différentes évaluations, la dépense annuelle qu'occasionnent les bêtes de somme pour leur nourriture, s'élève à 1,157,689 francs.

Nous les diviserons maintenant en quatre classes pour estimer les produits; dans la première classe sont les chevaux de luxe; il y en a 181 dans le département, qui ne donnent aucun bénéfice; dans la seconde classe,

sont les chevaux et mulets de poste ou de louage, qui sont au nombre de 684 : on calcule qu'ils rendent deux francs par jour au propriétaire, toute dépense payée, ce qui fait un revenu annuel de 499,320 francs, dont le cinquième est payé par les voyageurs étrangers.

La troisième classe comprend 1,500 mulets et 350 ânes employés à l'exportation des produits du département à Turin, Ivree, Verceil, etc. etc., et à l'importation des produits de ces villes dans le département.

Le bénéfice de ce transport dépend de trop de circonstances pour pouvoir être fixé au juste ; mais si l'on se fonde sur les données fournies par le commerce, le bénéfice net s'élève annuellement à la somme de 791,000 francs.

Dans la quatrième classe nous comprenons tous les ânes et mulets qui servent dans l'intérieur pour le transport des récoltes, des matériaux, etc. ; mais quoiqu'ils soient d'une grande utilité, le bénéfice qu'ils produisent n'est que relatif, et n'opère aucune introduction de numéraire de l'étranger.

Produit positif provenant des transports.	791,000 fr.
<i>id.</i> chevaux de poste et de louage.	99,864

Total. 890,864 fr.

BÊTES A CORNES.

Malgré les avantages qu'offre la multiplication des bêtes à cornes, le département de Montenotte n'en élève point ; il reçoit de l'étranger la plus grande partie des bœufs qui lui sont nécessaires, tant pour sa subsistance que pour les besoins de l'agriculture.

Le nombre des bêtes à cornes s'élève à 7,525 bœufs, 8,662 vaches, 251 taureaux, et 3,863 veaux.

Les bœufs sont employés au labour des terres, au transport des bois, des fourrages, des vendanges, et aux manèges qui font tourner la plus grande partie des moulins à huile. On en voit de quatre races diverses ; les plus gros sont ceux qui proviennent de la race de Hongrie croisée avec celle du Piémont. Ils ont le poil blond-roux et pèsent ordinairement de 1,000 à 1,200 livres ; leur taille est de 5 pieds à 5 pieds et demi ; cette espèce est fort rare.

La deuxième espèce est le produit du croisement de la race d'Italie avec celle des plaines du Piémont. Les animaux qui en proviennent pèsent ordinairement de 800 à 1,000 livres.

La troisième espèce est celle qui provient de la race du Piémont croisée avec celle du pays. Son poil est roux; sa taille est ordinairement de 4 à 4 pieds et demi; son poids est de 600 à 750 livres.

Enfin la quatrième espèce est celle du pays; les animaux qui la composent sont toujours plus forts et plus agiles que les autres; ils ont une couleur rouge foncée; leur taille excède rarement quatre pieds: ils ont le corps ramassé et leur poids est de 450 à 550 livres. En général, on soumet de trop bonne heure ces animaux au joug; ils n'ont souvent que dix-huit mois lorsqu'on commence à les faire travailler, ce qui les empêche de croître davantage. A l'âge de 12 à 14 ans on les vend aux bouchers. Dans la partie méridionale du département, l'on préfère les vaches aux bœufs: elles sont en effet propres aux mêmes travaux, se nourrissent plus facilement, et donnent en outre par elles-mêmes un produit considérable.

Une vache à lait ne donne guère plus de cinq veaux dans le cours de sa vie. On sevré les veaux à 4 mois, et on commence à tirer profit du lait deux mois après qu'elles ont mis bas. Quand elles sont bien nourries, le lait dure deux ans; quelques vaches en donnent journellement dix à douze pintes: ce sont celles que l'on amène de la vallée de Suze et d'Ivrée; celles du pays n'en donnent pas plus de 6 à 8 pintes terme moyen: les vaches doivent donner huit pintes de lait chacune par jour, ce qui fait 22,920 pintes par an.

On assujettit les vaches à la monte avant dix-huit mois, et elles continuent à donner des veaux jusqu'à l'âge de 14 ans. Quand on veut tirer profit du laitage, on laisse l'intervalle de trois ans d'une monte à l'autre. Nous calculerons le prix du lait à deux ou trois sous la pinte: le produit d'une vache est sous ce rapport de 292 francs par an, pendant qu'elle donne du lait, ce qui fait 584 francs pour les deux ans: ajoutant le prix du veau, provenant de la troisième année, on obtient un produit de 624 francs ou de 208 francs par an. Une grande partie de ces vaches sont exclusivement destinées à charrier des bois et à d'autres travaux semblables; leur propagation est peu active: leur produit doit être réduit à moitié, c'est-à-dire, pour la masse totale, à 850,484 fr.

Le produit que donnent les bœufs et les vaches employés au labourage des terres et aux divers travaux, est également considérable; on calcule la journée d'une paire de bœufs à trois francs; mais comme ils ne travaillent pas tous les jours et que les travaux auxquels on les emploie, ne les occupent guère que de trois jours l'un, nous réduirons le bénéfice qu'ils rapportent au tiers : ce qui donnera annuellement un revenu de 2,163,720 francs. Nous ne placerons pas cette somme parmi le revenu que donne le genre animal, puisque ce même produit se trouve compris dans le prix des bois transportés vers les lieux où la consommation, l'industrie, et le commerce, en facilitent le débouché, et se repartit en outre sur les productions de l'agriculture que nous avons déjà évaluées.

Dans la partie septentrionale du département, on donne généralement quarante livres de fourrage par jour à chaque bœuf, un tiers en paille et deux tiers en foin lorsqu'ils travaillent, et deux tiers en paille et un tiers en foin quand ils sont en repos. Leur ration est calculée à 8 sols, lorsqu'ils ne sont pas au vert. Les vaches et les veaux ne mangent pas autant : leur ration est calculée à trente livres de fourrage, toute compensation faite. Dans la partie méridionale, ces animaux sont presque toujours nourris au vert, ce qui diminue de beaucoup la dépense de leur entretien, que nous calculons à 5 sous par jour.

Les bœufs se vendent de 120 à 200 fr.; les vaches, de 60 à 100 fr.; les veaux, de 30 à 50 fr. Quant aux taureaux, on n'en trouve point à acheter; mais leur prix peut être porté de 200 à 250 fr. La valeur des bêtes à cornes existant dans le département s'élève à 1,709,135 fr.

Total du produit positif des bêtes à cornes. . . . 850,484 fr.

MOUTONS ET BREBIS.

Les moutons et les brebis sont les animaux utiles dont le département est le moins dépourvu; c'est une richesse qui pourroit recevoir une augmentation et une amélioration marquantes: en effet, les montagnes qui n'offrent pas aux autres animaux domestiques des pâturages assez abondants et d'un abord assez facile, semblent destinées par leur nature à nourrir des moutons; et malgré leur stérilité, elles pourroient facilement en entretenir une fois plus qu'il n'en existe. L'éducation des mérinos a obtenu quelques succès, et le croisement des mérinos avec les brebis du pays, a eu déjà l'influence la plus favorable sur l'amélioration de la laine.

L'espèce de moutons et de brebis qu'on élève est médiocre; la laine, quoique commune, n'est pas mauvaise; mais il existe dans les tontes une diversité qui provient de la manière de soigner les troupeaux: ceux qui sont gardés dans des étables donnent toujours une laine moins longue et plus grossière que ceux qui sont envoyés dans les champs, ou sur les montagnes.

L'on trouve à Ormea, Garessio, Pieve, Celle, Arenzano, et Sassello, quelques mérinos et quelques troupeaux de races améliorées; il y en a également parmi les troupeaux des montagnes, mais en petite quantité. Quoique l'amélioration de cette branche du règne animal ait fait quelques progrès, cependant, soit que toute nouveauté rebute l'agriculteur, soit qu'il en apprécie mal les avantages, le desir d'améliorer les races n'est pas général dans le département, et l'insouciance est portée au point que souvent on laisse monter les brebis de race pure et de race améliorée, par les beliers les plus chétifs.

Sur 27,807 bêtes, on peut en compter 400 de race pure, et 2,500 de race améliorée; 695 beliers, dont une trentaine de race pure, sont employés à la reproduction, ce qui fait à peu près un belier pour quarante brebis. Les beliers sont trop tôt employés à la monte; ce qui doit contribuer à la dégradation de la race.

Les brebis de race commune donnent deux livres et demie de laine par

toison; celles de race améliorée, trois et demie; celles de race pure, quatre et demie; les moutons communs, trois et demie; ceux de race pure, cinq et demie; ceux de race améliorée, quatre livres. Les beliers mérinos donnent sept livres de laine par toison : ceux du pays n'en donnent que quatre.

D'après ces renseignements, que nous avons lieu de croire très exacts, le produit des divers troupeaux s'élève à 129,955 livres de laine commune, 20,500 provenant des races améliorées, et 5,920 de races pures. Calculant le prix de la première à 16 sous, celui de la seconde à 1 fr., et celui de la troisième à 1 fr. 50 cent., le produit en argent s'élève à 133,344 fr. Il faut ajouter à cette somme, 1° le produit de la vente de 21,500 agneaux, et de 3,700 moutons; produit, qui, eu égard à la diversité des races, peut être évalué à 117,000 fr.; 2° le bénéfice du laitage évalué à 30 sous par brebis, et à 41,710 francs pour le tout. La somme totale est de 292,054 fr.

CHÈVRES.

L'établissement du régime forestier a diminué et doit diminuer encore le nombre de chèvres. Quoique ce quadrupède soit un des plus productifs, les dégâts qu'il occasionne à la végétation doivent nécessairement en proscrire l'éducation, ou du moins la réduire. Le nombre de chèvres existant aujourd'hui dans le département s'élève à 2,386; il y en a de trois races. Celles des Pyrénées, celles qu'on appelle cabris, celles qui proviennent du croisement des deux espèces.

Le produit en lait est très abondant: on voit des chèvres donner deux pintes de lait par jour, les fromages qu'on en fait sont renommés; on calcule généralement que le produit d'une chèvre en laitage est de 6 fr. par an.

Les chèvres sont très fécondes, elles portent souvent deux chevreaux et quelquefois trois; elles mettent bas jusqu'à l'âge de 15 ans, et quelquefois deux fois par an; nous pouvons calculer le nombre de chevreaux qu'elles donnent à un tiers en sus de celui des chèvres existantes, c'est-à-dire 3,181 chevreaux qui, au prix de 2 fr. 50 c., font la somme de 7,952 fr. En y joignant le produit du laitage, on aura 22,268 fr.

Le nombre de boucs destinés à la monte est de 47, c'est-à-dire un pour 50 chèvres. On vend les chèvres aux bouchers à l'âge de 15 à 16 ans, les boucs à celui de 12. Les premières se vendent de 7 à 9 fr., les seconds de 8 à 10.

Total du produit des chèvres. 22,268 fr. »

COCHONS.

Les cochons de Montenotte ont un poil noir et rude, le cou gros et court, le corps large et assez ramassé; ils engraisent facilement, et on en tireroit un plus grand profit s'ils étoient mieux soignés. Mais comme le principal soin du cultivateur est d'obtenir le fumier de l'animal, on l'enferme dans des lieux très étroits, d'où il ne sort que pour aller à la boucherie. On ne change la litière qu'une fois par mois, ce qui engendre souvent de la vermine, et occasionne des maladies qui nuisent aux bêtes. On ne les nourrit qu'avec le reste et le rebut de la cuisine, et des jardinages. Leur entretien ne cause aucune dépense jusqu'au moment de l'engrais. On commence alors à leur donner des raves et du son, ensuite des châtaignes et du gland; on estime la dépense pour l'engrais d'un cochon à 30 fr.; celle de son achat à l'âge de 6 mois à 16 fr., en tout 46 fr. Les cochons qu'on tue dans ce pays pèsent de 250 à 350 livres; leur prix ordinaire est de 60 à 110 fr.; prenant pour terme moyen 80 fr., le propriétaire obtient le gain de 34 fr. pour chaque cochon.

Le nombre de truies qui sont dans le département est de 1,425, celui des verrats de 89; c'est-à-dire un pour 16 truies. Une truie donne annuellement de cinq à sept petits, rarement huit; ce qui suppose une reproduction de 9,750; or, le nombre de bêtes qu'on nourrit étant de 11,415, il résulte que l'excédent doit être importé du dehors: cette importation occasionne une dépense de 26,640 fr. à déduire du produit. Le produit, toute déduction faite, s'élève à la somme de 886,560 fr.

ABEILLES.

L'éducation des abeilles pourroit former une branche productive dans l'économie rurale du département, sur-tout dans les deux arrondissements du nord, où les prés et les bruyères offriroient aux ruches une nourriture abondante.

Mais le système de l'éducation des abeilles est grossier, et les paysans abandonnent presque au hasard le soin des produits.

On creuse les ruches dans les blocs de bois de châtaigniers, et on les place ensuite près des maisons. On fait mourir les essaims avec la fumée de paille, lorsqu'on veut enlever le miel et la cire.

Le canton de Savone étant dépourvu de prés et de champs fleuris, les cultivateurs y redoutent les abeilles qui, réduites aux fleurs des arbres fruitiers, pourroient, selon eux, nuire considérablement aux produits de ces arbres. Cette crainte ne paroît pas fondée; car les montagnes voisines sont couvertes de plantes odorantes et aromatiques qui fourniroient aux abeilles des sucs excellents.

Dans les hameaux de Saint-Bernard et de Legino, un seul cultivateur a obtenu, dans une année, un profit de 800 fr., avec 40 ruches.

Dans le territoire d'Acqui, quelques propriétaires ont commencé à améliorer l'éducation des abeilles: on a introduit l'usage des ruches à tiroirs à l'aide desquelles on peut opérer la récolte du miel et de la cire, sans être forcé de tuer les mouches.

D'après les renseignements tirés des tableaux statistiques de chaque commune, le nombre des ruches dans tout le département s'élève à 5,272.

Mais il ne faut pas calculer le produit sur la totalité de ce nombre, parcequ'on réserve ordinairement une moitié des essaims pour leur multiplication; on ne récolte que le produit de l'autre moitié des ruches dont on tue les abeilles.

Chaque ruche peut donner 16 kilogrammes de miel, et 3 kilogrammes de cire. On vend le miel au prix ordinaire de 80 centimes le kilogramme, et

la cire 4 fr. Le produit d'une ruche revient donc à 24 fr. 80 cent., qui multiplié par 2,636, nombre égal à la moitié productive des ruches, donne une somme totale de 55,372 fr. 80 c.

On tiroit jadis le miel et la cire de la Sardaigne, de la Corse, de la Sicile, et de l'Espagne. Les circonstances politiques ont fait cesser ce commerce; le département pourroit s'en dégrever facilement, en donnant à ce précieux produit l'attention et les soins qu'il mérite.

VOLAILLE ET GIBIER.

Les deux arrondissements d'Acqui et de Ceva, élèvent une quantité de volailles suffisante pour fournir aux besoins des arrondissements du midi qui en manquent. C'est un article spécial d'économie rurale pour les colons et les fermiers. Les propriétaires se réservent toujours, dans les baux, un certain nombre de volailles de toute espèce, et des œufs, que les métayers et fermiers sont obligés de livrer à diverses époques de l'année.

La volaille qu'on nourrit dans les arrondissements de Savone et Port-Maurice ne suffit pas à la consommation des habitants. Cependant avec ce qu'ils tirent des deux autres arrondissements, ils sont en état d'en approvisionner Gênes.

Il en est de même du gibier; les communes maritimes des deux arrondissements du midi en ont très peu: on n'y trouve que des lièvres et des perdrix. L'aspérité des lieux en rend la chasse très pénible. Mais l'ardeur des chasseurs semble s'irriter par les obstacles et les difficultés. On en voit venir en grand nombre des environs de Gênes, entreprendre de longues parties de chasse, gravir péniblement les montagnes; et, couverts de sueur, accablés de fatigues, se féliciter du fruit de leurs peines, s'ils peuvent retourner chez eux chargés de quelques douzaines de petits oiseaux.

La chasse au filet est plus heureuse. Celle des ortolans a lieu au printemps à leur passage sur la chaîne des Apennins.

Savone, Loano, Noli, et sur-tout le cap de Mêle, offrent des sites très favorables à cette sorte de chasse. Des habitants de la commune de Lan-

gueglia ont pris quelquefois, dans les filets, jusqu'à deux mille ortolans. Le temps le plus favorable est celui où une pluie légère tombe par le vent du nord. Mais il faut avoir soin d'essuyer et de sécher immédiatement ces petits oiseaux qui mourroient bientôt sans cette précaution. On les met en cage, et on les engraisse avec du millet; on les envoie en quantité à Gênes et à Turin, et lorsqu'ils sont bien gras on les vend jusqu'à 6 fr. la douzaine.

Il est difficile d'évaluer la quantité de volailles que le département produit. Pour prendre la base la moins incertaine, nous diviserons en deux classes les 59,545 familles dont la population de ce département se compose : celle qui appartient aux deux arrondissements du Piémont, ainsi qu'aux communes des arrondissements du midi dans la montagne, et celle qui appartient aux communes du littoral. La première classe a 44,045 familles, la seconde 15,500.

D'après un grand nombre de données qui se rapportent, chaque famille de la première classe nourrit six têtes de volailles; et chaque famille de la seconde deux seulement.

La première classe posséderoit . 264,270 volailles.

La seconde. 31,000

Total.	295,270	qui à 40 cent. par tête,
donnent une somme de.		118,108 fr. »

La quantité de gibier peut être calculée d'après le nombre d'individus qui se livrent à la chasse, soit par profession, soit par goût, et il y en a 800. On suppose que chacun d'eux tue 40 pièces de gibier par an, et que tout compensé, chaque tête vaut 1 fr. 04 cent., ce qui donne 32,040 têtes de gibier, et 38,448 fr. en argent, ci. 38,448 fr. »

Total du produit de la volaille et du gibier.	156,556 fr. »
---	---------------

RÉSUMÉ DES PRODUITS DU RÈGNE ANIMAL.

Bénéfice des chevaux, ânes, et mulets	890,864 fr.
Produit des bêtes à cornes.	850,484
des bêtes à laine.	292,054
des chèvres.	22,268
des cochons.	886,560
des abeilles.	55,372
des volailles et gibier.	156,556
Total.	<hr/> 3,154,158.

DE LA PÊCHE.

Les côtes de la Ligurie passent pour être dépourvues de poisson. Cependant les produits de la pêche ne laissent pas que d'être considérables : ils forment une partie importante des richesses du pays. Quelques unes des plages sont plus favorisées, telles qu'Arenzano, Varazze, Vado, Noli, Varigotti, Finale, Alassio ; d'autres sont moins abondantes ; Cogoletto, Spotorno, la Pietra, Diano, et Port-Maurice sont du nombre ; les autres quoique médiocrement peuplées, fournissent du moins un produit toujours assuré.

On doit distinguer deux sortes de pêches, celle des poissons qui vivent et se nourrissent sur la plage, et celle des poissons de passage qui est également importante.

Les poissons de la plage sont des rougets qui deviennent d'une grosseur considérable : on en voit du poids de trois livres ; les merlans qui sont abondants et se pêchent dans toutes les saisons ; les sardines, les *zerlis*, *pagras*, *dorades* ; les *lucernes* qui pèsent jusques à 60 et 80 livres et sont très délicates ; enfin les homars secs et les coquillages. Les huitres sont rares et de

mauvaise qualité, on ne les prend qu'à l'embouchure des torrents : elles sentent en général la vase et sont très petites.

Les poissons de passage sont de plusieurs espèces.

Le thon passe dans le mois de mars et d'avril ; la pêche en est quelquefois abondante, mais sujette à beaucoup de vicissitudes ; elle dépend des circonstances de la saison. Il y avoit autrefois deux madragues à Spotorno et à Vado, mais elles n'existent plus, et les pêcheurs se bornent à observer du rivage le passage de ce poisson et à profiter du moment pour jeter leurs filets. Cette manière de pêcher est très défavorable, et dans les meilleures années ne produit pas au-delà de cent cinquante quintaux.

Les anchois donnent un produit plus considérable : ils arrivent dans le mois de mai et de juin ; on les pêche principalement à Finale, Noli, et Vado ; on en prend une quantité énorme que l'on sale et que l'on expédie hors du pays.

Les maquereaux passent à la même époque : on les pêche à Varazze, Celle, et Savone ; on les sale en partie et on les expédie pour le Piémont. Les lacerti, les muges ou mulets, et les cavalli, passent aussi dans le même temps ; on en prend souvent, dans une seule pêche, plus de deux cents quintaux que l'on vend frais.

Outre la pêche des poissons, on peut faire avec succès la pêche du corail : on en trouve dans les environs de Noli ; mais le banc le plus favorable se trouve à dix lieues du cap de ce nom, sur la ligne du sud. Il y a long-temps que cette pêche étoit abandonnée ; on a voulu la reprendre en 1811 : dix bateaux étoient venus à cet effet des environs de Gênes ; mais le voisinage des bâtimens anglois a fait manquer l'entreprise.

DES FILETS.

Les filets pour la pêche sont de plusieurs espèces. Celui qu'on emploie le plus est la cene ou sciabega : il a environ cent mètres de longueur ; la maille est large, mais elle finit par une poche très serrée, ce qui a l'inconvénient de détruire le frai du poisson.

L'administration françoise a voulu faire changer la forme des filets ; mais les réclamations ont été si fortes qu'elle a été obligée de tolérer encore un usage aussi pernicieux. On manœuvre le filet avec un bateau monté par quatre pêcheurs, et on a en outre sur le rivage quatorze aides, femmes et enfants, de manière qu'on emploie généralement vingt personnes pour une pêche. On jette le filet six fois par jour et pendant deux cent cinquante jours de l'année. Le prix actuel de la sciabega et de son bateau est de deux mille francs.

Le filet dit le rastello ne diffère de celui-ci qu'en ce qu'il est plus serré dans toute son étendue ; on n'en use que dans les temps calmes et aux approches du printemps pour la pêche des bianchetti ou petits poissons blancs. On en prend des quantités énormes que l'on mange en salade, et l'on enlève ainsi aux gros poissons une nourriture qui les attireroit dans la plage. Le prix du rastello est de mille francs. Le tartanon ressemble au rastello, mais il est tellement chargé de plomb qu'il gâte même le fond et emporte les œufs et le frai. On peut s'en servir presque toute l'année principalement dans le temps des pleines lunes et pour la pêche de nuit. Il ne coûte que cent francs.

Le palamite se compose d'une longue corde à laquelle sont attachées de mètre en mètre des lignes garnies de petits poissons et de hameçons : on s'en sert principalement pour la pêche des merlans, des lucernes, et des gros poissons, pendant toute l'année. On range chaque portion du palamite dans un panier ; il en faut en général quatorze pour compléter le filet. Chaque panier coûte trente francs, et le filet 420 fr.

Les paniers ou pièges, se composent d'osiers avec une ouverture conique garnie de pointes, en sorte que le poisson une fois entré n'en peut plus sortir : on place au fond des débris de poisson blanc ; on jette les paniers dans l'algue marine afin que le piège soit plus déguisé ; on s'en sert pendant toute l'année pour prendre les homars, les anguilles ou cronchi, etc ; et, en général, tous les poissons qui vivent dans la vase ; ces pièges coûtent quatre francs la pièce.

Le bestinasa se compose de doubles mailles où le poisson s'arrête par les ouïes, il se jette en pleine mer ; on l'emploie pour la pêche du maquereau. Il coûte quinze cents francs.

Le trenaggi ou filet à double maille serrée, qu'on jette également en pleine mer pour la pêche des anchois, coûte environ 1,000 francs. Enfin on se sert d'un autre espèce de piège, qu'on appelle enceinte, pour prendre les mulets et les poissons qui ont l'usage de sortir hors du filet. On jette d'abord un rastello en mer, et l'on étend tout autour et horizontalement un filet à double maille, tendu dans sa largeur avec des cannes de roseaux; il flotte à la surface de l'eau, les pêcheurs tirent alors à-la-fois le rastello et l'enceinte; le poisson qui se sent entraîné saute hors du rastello et tombe dans le filet horizontal où il se prend entre les doubles mailles. Cette pêche est très productive et singulièrement amusante.

Le propriétaire du bateau doit fournir la sciabega, le rastello, le tartanon, et la bestinasa; ainsi l'équipage des filets lui coûte 4,600 francs.

PÊCHEURS.

Les pêcheurs forment une classe de marins qui ne s'adonnent à aucune autre profession que celle de la pêche; ils sont généralement pauvres; mais cet état a l'avantage d'employer les hommes, les femmes, les vieillards, et les enfants. C'est sans doute ce motif qui attache les familles à une profession aussi pénible: la pêche se fait nuit et jour pendant toute la belle saison; les pêcheurs ne se reposent que depuis huit à dix heures du matin jusqu'à cinq heures du soir. Dans le temps du passage des poissons, ils ne prennent que quelques instants pour dormir sur la plage; leurs maisons ne sont habitées que quand la mer est orageuse et pendant l'hiver. Leur nourriture consiste dans un pain grossier, des légumes, et quelquefois du poisson. Ils dépensent beaucoup et n'amassent rien pour leur vieillesse; leurs habillements s'usent vite et leurs profits, qui dépendent du hasard, se dissipent rapidement entre leurs mains.

En général, les bateaux et les filets appartiennent à des propriétaires qui les donnent aux pêcheurs, moyennant une portion du produit. Il ne se passe point de bail pour un temps déterminé. Le propriétaire reprend son bateau lorsqu'il est mécontent des pêcheurs; il supporte lui-même les frais

de réparation. Le pêcheur à qui on a confié le bateau est patron : il a une part et demie dans le produit de la pêche ; chaque marin a une part, les femmes, les enfants, deux tiers de part, les vieillards une part.

Il y a en général 27 ou 30 parts dans le produit de chaque coup de filets, dont huit aux marins, quatre environ aux vieillards, sept aux femmes et enfants, et neuf au propriétaire ; ce dernier reçoit dans la journée tout le poisson qui est pris. On le partage en sa présence ; il prélève le tiers pour sa part, et reste chargé d'une demi-part de gratification qu'il laisse au patron : on donne en outre aux pêcheurs trois ou quatre livres de poisson à chaque pêche, et 70 fr. au patron pour l'année.

Le produit moyen d'un bateau est, pour le propriétaire, de 1500 francs : le produit brut est donc de 4,500 à 5,000 fr.

Tous les trois ans on change un des filets : les bateaux sont renouvelés tous les six ans. Ils coûtent cinq cents francs. La dépense du propriétaire est pour trois ans de 1,850 fr., et par an de 617 francs : le bénéfice net est de 833 francs. Il faut encore déduire les frais d'entretien annuels du filet et du bateau qui peuvent s'élever à 100 francs : bénéfice net, 783 ; mais on doit songer que, dans les saisons défavorables, les accidents imprévus réduisent encore ce gain qui représente ainsi l'intérêt d'un capital de 4,600 fr.

COMMERCE DE POISSON.

Le poisson se vend à des prix qui varient, suivant sa qualité et sa grosseur : les poissons fins se vendent jusqu'à 80 fr. le quintal ; les poissons ordinaires, 40 fr. Les plus communs, tels que les petites sardines, les bianchetti, cavalli, etc., se vendent 26 fr. Le prix moyen peut être évalué à 40 fr. au sortir du bateau.

Le commerce s'effectue, ou par les propriétaires mêmes des bateaux, ou par les soins de quelques marchands qui font les salaisons ou préparations et emballages nécessaires, et qui les vendent ensuite aux muletiers du Piémont.

Les trois quarts au moins des produits, sortent du département. Un quart

seulement se consomme dans le pays. Il faut excepter Savone, où la consommation a augmenté, et s'élève aujourd'hui à la moitié du produit annuel de la pêche.

On prépare le poisson de trois manières pour le conserver: suivant la première, on ôte la tête des poissons, et on les place sur des couches de sel dans les barils; c'est ainsi qu'on prépare les anchois et quelquefois les sardines; il faut trente livres de sel pour un quintal de poisson.

La seconde manière consiste à faire bouillir le poisson dans de l'eau salée, de manière à employer 48 livres de sel pour 150 livres de poissons; cette préparation coûte 3 fr. 30 c. par quintal; elle est employée pour des poissons de toute espèce.

La troisième consiste à faire frire le poisson dans l'huile d'olive après qu'il est resté pendant trois heures dans la saumure; cette méthode revient à peu près à 24 fr. par quintal.

Le nombre de bateaux est de 225, qui à raison de 5,000 fr. donnent un produit brut d'environ 1,125,000 fr., au sortir du bateau. Sur cette somme 176,175 fr. reviennent aux propriétaires, le reste est employé au salaire d'ouvriers ou en réparation de filets. Le produit en nature consiste en 28,125 quintaux ordinaires; une partie est salée; le reste bouilli ou frit, et préparé à l'huile.

Les trois quarts de ce poisson sont exportés, dans cette quantité qui forme 21,000 quintaux environ, les $\frac{15}{16}$ sont salés, ou frits, ou bouillis; un seizième seulement est transporté frais. On peut évaluer les poissons salés à 2,700 quintaux, le poisson bouilli également à 2,700, les poissons frits à l'huile d'olive à 14,400, et le poisson qui se vend frais à douze ou quatorze cents quintaux.

La pêche, outre ses avantages immédiats, favorise l'industrie pour la construction des filets, des bateaux, des barils, et des chaudières pour la cuisson; elle donne lieu de plus à un commerce fort avantageux pour les négociants qui le font avec intelligence. Il en sera question à l'article du commerce.

MAISONS ET USINES.

La construction des maisons varie singulièrement dans ce pays, qui offre tour-à-tour un littoral commerçant, quelques plaines fertiles, et plus souvent un sol montagneux et aride. Sur le littoral les habitations sont bien construites: elles ont quelquefois un certain air de grandeur et de magnificence. Les villes et les bourgs commerçants de l'intérieur du pays offrent aussi des maisons de quelque apparence; en général, elles sont plus belles que dans l'intérieur de la France.

Les usines abondent dans un pays coupé de tant de cours d'eau rapides: le profit que l'industrie en tire, supplée en partie au défaut de fertilité d'un sol dont les produits ne suffisent pas aux besoins de la population.

Les forges, les verreries, les fours à briques, donnent des bénéfices considérables, mais comme cet article est tout-à-fait relatif à l'industrie, nous ne considérerons ici les usines que comme propriétés bâties dont le propriétaire tire, d'après les loyers, une rente qui appartient au revenu territorial.

Le nombre des moulins est beaucoup plus considérable dans les deux arrondissements méridionaux, et le revenu en est plus foible que dans les deux autres. Cette différence provient de ce que leur construction étant libre dans les deux premiers arrondissements qui appartenoient à la Ligurie, on les a multipliés à l'infini, et cette multiplicité a fait baisser les prix des locations. D'ailleurs, ces moulins ont rarement plus de deux roues. Dans les arrondissements du nord, les moulins sont plus rares, parcequ'ils formoient en Piémont, une portion des droits féodaux des seigneurs. Ils ont tous, trois et même quatre roues, dont une sert, dans quelques moulins, pour fouler le chanvre.

Les moulins à huile sont de trois espèces: ceux qui sont mus par l'eau, ceux qui le sont par des bêtes de somme, et ceux enfin qui le sont à bras d'hommes.

Le tableau suivant comprend les usines de toute espèce existant dans le département.

TABLEAU DES USINES, FABRIQUES, etc.

NATURE des FABRIQUES.	SAVONE.		PORT-MAURICE.		ACQUIL.		CÉVA.		TOTAUX de chaque nature de fabrique.	TOTAUX du revenu par chaque nature de fabrique.
	Nombre.	Revenu.	Nombre.	Revenu.	Nombre.	Revenu.	Nombre.	Revenu.		
Moulins à eau pour blé . .	181	37,640	235	21,742	60	44,460	57	25,351	533	129,193
à vent pour blé	"	"	3	150	"	"	"	"	3	150
Forges ordinaires	24	18,000	"	"	2	1,200	16	4,990	42	24,190
à Ancres.	4	2,000	"	"	"	"	"	"	4	2,000
Papeteries.	32	6,800	"	"	"	"	"	"	32	6,800
Taneries.	4	2,520	8	3,240	8	3,730	"	"	20	9,490
Moulins à soie et filatures.	12	2,900	"	"	39	43,033	14	6,850	65	52,783
Verreries	7	9,000	"	"	"	"	"	"	7	9,000
Savonneries.	6	1,800	3	600	"	"	"	"	8	2,400
Fours à briques	15	4,000	"	"	"	"	"	"	15	4,000
à poteries.	8	2,000	"	"	"	"	"	"	8	2,000
à fayance noire.	47	5,140	"	"	"	"	"	"	47	5,140
à fayance blanche	4	2,000	"	"	"	"	"	"	4	2,000
à chaux.	54	3,240	43	2,580	38	2,280	32	1,920	167	10,020
Moulins à suies	"	"	"	"	"	"	23	2,610	23	2,610
à huile	112	18,780	168	21,389	"	"	"	"	280	40,169
TOTAUX.	510	115,820	460	49,701	147	94,703	142	41,721	1,259	301,945

D'après le tableau qui précède, le revenu total seroit de 301,945 fr., mais nous le réduirons à 274,644 fr., parceque plusieurs fabriques chôment de temps à autre, notamment les moulins à soie, les forges, et les papeteries, qui, dans un temps, ne produisent rien aux propriétaires et occasionent toujours les mêmes frais d'entretien.

Pour arriver à la connoissance du revenu des maisons de tout le département, nous commencerons par consulter les opérations du cadastre déjà terminé dans plusieurs cantons; nous y verrons que le nombre moyen des habitants dans chaque maison est entre 4 et 5, ce qui, d'après le total de la population, porte le nombre des maisons à 61,000.

Nous partagerons ce nombre de maisons en cinq classes, dont quatre seulement sont imposables.

La première est celle des principales habitations dans les villes; on peut compter sur dix mille habitants logés de cette manière et occupant mille maisons.

La seconde, celle des habitations moyennes dans ces mêmes villes, et celle de première classe dans les villages agglomérés; on évalue à 25,000 les habitants de cette classe de maisons qui sont au nombre de 5,000.

La troisième sera celle des maisons ordinaires dans les villes et des plus belles maisons dans les communes rurales; 50 mille habitants occupent ces maisons, que l'on peut porter au nombre de dix mille.

La quatrième, qui est la plus nombreuse, est celle des maisons des cultivateurs susceptibles d'impositions. On peut évaluer à 100,000 le nombre des habitants de ces maisons, dont le nombre est de 20,000.

La cinquième classe enfin, est celle des petits bâtiments des métayers, servant à l'exploitation du terrain. Ils ne sont pas imposés, on peut les calculer à 25 mille, dont chacun sert à l'exploitation de six arpents susceptibles de culture.

La première classe est évaluée à 200 fr. de revenu, ce qui fait pour les mille maisons, 200,000 fr.; la deuxième classe à 75 fr., ce qui fait pour les cinq mille, 375,000 fr.; la troisième classe à 40 fr., et pour les dix mille, 400,000 fr.; la quatrième à 18 fr., et pour les vingt mille, 360,000 fr.; le total est donc de 1,335,000 fr.

Pour voir si le résultat de ce calcul se rapproche autant que possible de la vérité, nous prendrons une autre base mieux assurée, tirée des expertises terminées dans le canton de la Pietra composé de 15 communes.

D'après les expertises faites dans le canton, que l'on peut prendre pour base, parcequ'il comprend à-la-fois de riches villages sur les côtes et beaucoup de communes rurales, le produit net des maisons, des moulins, et usines s'élève à 95,661 fr.; mais ce résultat doit subir une réduction d'un tiers, soit à cause des réclamations fondées auxquelles on aura égard, soit parceque les maisons de la partie septentrionale du département, ont moins d'élégance et sont moins solides que sur le versant méridional: le produit seroit donc de 63,774 fr.

La population est de 11,816 habitants, ce qui porte le revenu net des maisons par tête à 5 francs 39 cent. D'après cette base que l'on peut regarder comme certaine, le revenu net de toutes les habitations du département sera de 1,557,710 fr., dont il faut déduire pour le produit des moulins et usines la somme de 274,644 fr.: il reste pour le revenu net des maisons d'habitations, 1,283,066 fr.

Ce total n'est pas comme on le voit très éloigné de celui que nous a donné notre première opération combinée sur le nombre et l'évaluation par classe des maisons, et le rapprochement de ce résultat tiré de deux bases différentes en garantit l'exactitude. Nous nous en tiendrons au dernier qui est appuyé sur une donnée plus solide et plus assurée.

Il faut maintenant retrancher du revenu net des maisons d'habitation, établi comme ci-dessus à 1,283,066 fr., la somme nécessaire pour les reconstructions, (on peut évaluer le terme moyen de la durée des maisons à deux cents ans); le capital employé à toutes les constructions est au moins de quarante fois le revenu brut, qui s'obtient en ajoutant un quart au revenu net, et qui s'élève par conséquent à 1,710,754 fr.: les frais de construction sont donc de 68,430,160 fr., dont deux centièmes sont de 342,150 fr. En déduisant cette somme du revenu des maisons, il restera encore comme richesse imposable la somme de 940,915 fr. 80 cent.

Le revenu brut des moulins, forges, et usines calculé à un tiers en sus du revenu net est de 411,966 fr., et les frais de construction au denier 30,

s'élevant à 12,358,986 f., les frais de reconstruction seront du centième de cette somme, ou de 77,243 fr. 62 cent., qu'il faut déduire des 274,644 fr., revenu net des moulins et usines: reste en conséquence pour produit net imposable la somme de. 197,400 fr. 38 c.

Ainsi le revenu imposable de toutes les propriétés bâties sera de. 1,138,315 fr. 58 c.

DÉPENSES DE L'AGRICULTURE.

Les dépenses de l'agriculture sont difficiles à évaluer, eu égard à l'extrême différence qui existe dans le mode de jouissance des terres, et dans le partage des produits entre les propriétaires et les fermiers.

Cependant l'exploitation à moitié fruit est la plus usitée dans les deux arrondissements du nord. Elle l'est moins dans les arrondissements méridionaux, parceque les frais d'entretien des murs de soutènement, l'achat des chiffons propres à l'engrais des oliviers, et le bois nécessaire aux échelas des vignes exigent des sommes d'argent considérables, que souvent le colon est hors d'état d'avancer. On trouve dans le même pays des terres d'olivier exploitées à deux tiers du fruit pour le propriétaire et un tiers pour le colon; d'autres aux deux tiers pour le colon, et un tiers pour le propriétaire; d'autres enfin à moitié fruit. Les premières exigent de grands frais d'entretien étant sises sur des collines, pendant que les autres sont situées dans la plaine. Celui qui jouit des deux tiers est chargé de toutes les dépenses. Dans le partage à moitié, le colon doit, en sus de la main d'œuvre, fournir l'engrais pour la culture, la récolte et le transport.

Il y a des biens dont les fruits se partagent; ainsi la moitié du blé, les deux tiers de l'huile, et la totalité du vin sont au propriétaire. Le petit vin, et le vin de pressoir, les légumes, les fruits, et le tiers des olives sont au colon; dans ce cas, toutes les dépenses sont à la charge du propriétaire, excepté les journées de travail, soit pour le labour, soit pour les récoltes, soit pour les autres besoins de l'exploitation.

Quelques propriétaires cultivent leurs biens par eux-mêmes, à l'aide de

domestiques et de cultivateurs salariés; ce mode est certainement le plus lucratif; mais si l'on prend les termes moyens; si sur-tout on choisit pour base les expertises cadastrales, on verra qu'en dernier résultat, le profit que le propriétaire retire de ses biens n'excède jamais la moitié du revenu brut, ce qui ne veut pas dire encore que la moitié intégrale de ce revenu entre et reste dans ses mains: car elle se trouve presque toujours diminuée de beaucoup par l'intempérie des saisons, le ravage des insectes, les accidents imprévus auxquels le vin, le blé, et l'huile sont sujets; par les frais de transport, les loyers des magasins, l'entretien des murs, des maisons rurales, des vaisseaux, des pressoirs, et autres frais de toute espèce. On peut juger par ces observations combien il y a de difficultés pour constater avec précision le véritable revenu imposable du département. On a cru convenable de spécifier dans le tableau suivant les déductions générales dont le produit brut est susceptible; on a divisé les produits de chaque nature de culture en deux classes; puis, en établissant ensuite la moyenne, on trouve des résultats qui doivent être assez approximatifs.

TERRES LABOURABLES.

VALEUR DU QUINTAL DE BLÉ.		f.	c.	REVENU BRUT.	REVENU NET.
DÉDUCTION (première classe).		11	"		
Engrais.....	1 f. " c.				
Labour et ensemencement. 1 f. 40 c. }	2 15				
Sciage, battage et récolte.. 75 }	1 83				
Semence en brut	4 98				
DÉDUCTION (deuxième classe).					
Engrais	1 22				
Labour, sciage, battage, etc.	2 50				
Semence.....	2 20				
	5 92				
Classe moyenne.....	5 f. 45 c.				
La dépense pour les 247,927 quintaux monte à ci.....	1,351,202 15				
Le revenu brut en argent étant de.....				2,727,197 f. "	
Reste en revenu net, ci					1,375,994 f. 85 "

		REVENU BRUT.	REVENU NET.
De l'autre part.....		2,727,197 ^{f.} "	1,375,994 ^{f.} 85
VALEUR D'UN QUINTAL DE MAÏS.	7 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Semence	" f. 6 c.		
Labour, ensemencement, récolte et battage.....	1 24		
Engrais.....	1 "		
	<u>2 30</u>		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Semence	" 8		
Labour, ensemencement et récolte.	1 25		
Battage	" 35		
Engrais.....	1 20		
	<u>2 88</u>		
La classe moyenne... 2 f. 59 c.			
La dépense pour 143,186 quintaux est de....	370,851 74		
Le revenu brut étant de		1,002,302 "	
Reste en revenu net.....			631,450 26
VALEUR D'UN QUINTAL DE LÉGUMES.	8 10		
DÉDUCTION (première classe).			
Semence, dix livres	" 54		
Labour, ensemencement et récolte:	1 "		
Battage	" 12		
Engrais.....	" 50		
	<u>2 16</u>		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Semence, treize livres	" 70		
Labour, ensemencement et récolte.	1 24		
Battage	" 20		
Engrais.....	" 70		
	<u>2 84</u>		
La classe moyenne... 2 f. 50 c.			
La dépense pour les 126,699 quintaux est de..	316,747 50		
Le revenu brut en argent étant de.....		1,026,261 90	
Reste en revenu net.....			709,514 40
		<u>4,755,760 90</u>	<u>2,716,959 51</u>

		REVENU BRUT.	REVENU NET.
Ci-contre.....		4,755,760 90	2,716,959 51
VALEUR D'UN QUINTAL DE SEIGLE ET MÉTEIL.	8 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Semence.....	1 f. 68 c.		
Labour, ensemencement et récolte.	1 08		
Sciage, battage, etc.	1 "		
	<u>3 76</u>		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Semence.....	2 "		
Labour, ensemencement et récolte.	1 16		
Sciage, battage, etc.	1 "		
	<u>4 16</u>		
La classe moyenne... 3 f. 96 c.			
La dépense pour 52,304 quintaux est de.....	207,123 "	418,432 "	
Le revenu brut étant de			211,309 "
Reste en revenu net.....			
VALEUR D'UN QUINTAL D'AVOINE.	4 "		
Les dépenses peuvent se calculer à moitié;			
Le revenu brut étant de.....		9,600 "	4,800 "
Reste un revenu net.....			
VALEUR D'UN BARIL DE 72 KILOG. D'HUILE.	60 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Engrais	8 "		
Entretien des murs	3 "		
Part du colon, qui comprend les			
frais de labour, de fossé, de ré-			
colte, de fabrication et transport.	20 "		
	<u>31 "</u>		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Engrais	10 "		
Entretien des murs.....	7 "		
Part du colon.....	20 "		
	<u>37 "</u>		
		5,183,792 90	2,933,068 51

		REVENU BRUT.	REVENU NET.
De l'autre part		5,183,792 ^{f.} 90 ^{c.}	2,933,068 ^{f.} 51 ^{c.}
La classe moyenne... 34 f. " c.			
Le produit total des oliviers s'élève à 135,142 barils.			
La dépense sera donc de.....	4,598,828 ^{f.} "	8,108,520 "	3,513,692 "
Le revenu étant de.....			
Reste en revenu net.....			
 VALEUR D'UN HECTOLITRE DE VIN.	12 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Échalas de grosseur moyenne.... 2 f. " c.			
Perches 1 30			
Engrais " 50			
Renouvellement..... " 30			
Vendanges et transport..... " 80			
Entretien des pressoirs, etc.. " 80			
	5 70		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Gros échalas..... 3 "			
Perches..... 2 "			
Entretien des murs..... 1 50			
Renouvellement..... " 40			
Engrais " 80			
Vendanges et transport..... 1 "			
Entretien des vaisseaux " 80			
	9 50		
La classe moyenne... 7 f. 60 c.			
Le produit total étant de 2,313,470 hectolitres			
la dépense sera donc de.....	3,306,674 "	4,613,964 "	1,691,787 "
Le revenu brut étant de.....			
Reste pour le revenu net.....			
 CHATAIGNES.			
Prix d'un quintal décimal.	10 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Labour pour les fossés..... 1 50			
Récolte et transport..... 1 28			
Frais pour faire sécher..... 1 "			
Entretien des bâtiments..... " 50			
	4 28		
		17,906,276 90	8,138,547 51

		REVENU BRUT.	REVENU NET.
Ci-contre.....		17,906,276 ^f 90 ^c	8,138,547 ^f 51 ^c
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Labour pour les fossés.....	2 f. " c.		
Récolte et transport.....	1 50		
Frais pour faire sécher.....	1 "		
Entretien des bâtiments.....	" 50		
	<u>5 "</u>		
La classe moyenne..	4 f. 64 c.		
La dépense pour 155,916 quintaux est de.....	723,450 ^f "		
Le revenu brut étant de.....		1,559,160 "	
Reste en revenu net.....			835,710 "
CHANVRE EN FILASSE.			
Un quintal est évalué à	50 "		
DÉDUCTION (première classe).			
Labour à trois façons, et ensemencement.....	2 40		
Engrais.....	2 20		
Récolte en deux fois.....	2 "		
Battage de la semence.....	" 60		
Frais de rouissage.....	" 60		
Teillage.....	1 "		
	<u>8 80</u>		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Labour à trois façons, et ensemencement.....	2 40		
Engrais.....	2 80		
Récolte.....	2 20		
Battage de la semence.....	" 60		
Frais de rouissage.....	" 60		
Teillage.....	1 "		
	<u>9 60</u>		
La classe moyenne..	9 f. 20 c.		
Le produit étant de 10,700 quintaux, la dépense monte à.....	98,440 "		
Le revenu brut étant de.....		535,000 "	
Reste pour le revenu net.....			436,560 "
<p><i>Nota.</i> Le total des déductions, pour ce produit, est plus foible que pour les autres, par la raison qu'on n'a calculé les frais d'engrais qu'à moitié de la véritable dépense, d'après la considération que l'engrais que l'on donne à un terrain ensemencé de chanvre pour la première année, est suffisant pour l'année suivante, lorsqu'on y sème du blé.</p>			
		20,000,436 90	9,410,817 51

		REVENU BRUT.	REVENU NET.
De l'autre part.....		20,000,436 ^{f.} 90 ^{c.}	9,410,817 ^{f.} 51 ^{c.}
QUINTAL DE FOIN.	^{f.} 2 ^{c.}		
DÉDUCTION (première classe).			
Fauchage.....	" f. 20 c.		
Bottelage et transport.....	" 30		
	" 50		
DÉDUCTION (deuxième classe).			
Fauchage.....	" 24		
Bottelage et transport.....	" 40		
	" 64		
La classe moyenne..	" f. 57 c.		
Le produit total étant de 827,200 quintaux la dépense est de.....	471,504 "		
Le revenu brut étant de.....		1,654,400 "	
Reste en revenu net....	1,182,896 f. " c.		
On doit ajouter à cette somme le produit du foin des paccages, qui n'exige aucune dépense, évalué à..	250,000 "		1,432,896 "
La variété des produits des jardins potagers et orangers ne permet pas de suivre le détail des déductions que nous venons de faire pour les autres produits; il est cependant constaté par les expertises que les frais de culture absorbent, tantôt le tiers, tantôt la moitié du produit, se- lon la nature des terrains, leur situation, et la facilité de l'irrigation: en conséquence nous calculerons à deux cinquièmes les dépenses sur la masse du produit brut des jardins.			
Le produit total des jardins étant.....		910,640 "	
La dépense sera de.....	364,246 "		
Reste en revenu net.....			546,394 "
Pour constater le revenu net imposable des bois, il faut d'abord rabattre de la contenance totale celle des bois domaniaux qui s'élève à 3,850 arpents. Le revenu moyen de chaque ar- pent est de 24 f. 74 c. environ, et pour les 3,850 arpents, ci.....	93,695 91		
Le revenu total étant de..	2,646,818 f. " c.		
Reste pour le revenu brut.....		2,553,122 09	
Les déductions qui peuvent être portées sur ce produit, ne sont que relatives aux frais de coupe, transport, et repeuplement.			
		25,118,598 99	11,390,107 51

	REVENU BRUT.	REVENU NET.
Ci-contre.	25,118,598 ^{f.} 99	11,390,107 ^{f.} 51
La situation générale des bois de ce département est telle, que le seul transport absorbe dans plusieurs endroits plus de la moitié des prix des bois; dans d'autres, le même bois est abandonné sur le terrain. Les frais de coupe absorbent également un quart du revenu.		
D'après ces observations, le revenu net des bois seroit presque nul, si on ne faisoit compte de la modicité d'évaluation à laquelle nous l'avons porté. Il faut observer en outre que la valeur des bois de service couvre bien souvent au-delà de la moitié des dépenses.		
Il semble donc que, toutes circonstances calculées, on peut porter les dépenses à moitié du produit, et par conséquent le revenu net est de.....		1,276,561 04
Nous avons déjà observé quel est le produit des roseaux, qui s'élève à	15,450 "	
Toutes déductions faites, il reste pour le produit net.....		11,642 "
Les dépenses pour le produit de l'huile de noix sont calculées à un tiers du revenu brut, qui est de	16,200 "	
Reste pour le revenu net.....		10,800 "
Enfin le revenu des propriétés bâties ainsi que nous l'avons fixé est en revenu brut, pour les maisons.....	1,710,754 "	
Et pour les usines, forges et moulins, ci.....	411,966 "	
En produit net, pour les maisons.....		940,915 20
Et pour les usines, forges et moulins.....		197,400 38
Totaux.....	27,272,968 99	13,827,426 13

Nota. Le revenu de la paille et de la feuille de maïs n'est pas porté dans ce calcul, parceque le produit est ordinairement abandonné au colon lorsque l'exploitation est à moitié fruit, ainsi que nous l'avons établi.

CONSOMMATION.

Pour établir la consommation, il faut connoître la quantité des objets qui manquent au sol et qui forment la masse des importations, ainsi que la quantité de ceux qui excèdent les besoins et qui sont exportés.

Nous connoissons la quantité des produits du département, mais les denrées que l'on tire du dehors en augmentent sensiblement la masse; elles ne doivent pas entrer en totalité dans le calcul de la consommation, car une

partie, sur la côte maritime sur-tout, ne séjourne que momentanément; et on les place en entrepôt pour être exportées ensuite dans différents pays, suivant les spéculations du commerce.

Il faut donc faire une masse totale des produits du territoire et des produits que l'on tire du dehors, et déterminer ensuite la véritable quantité qu'on exporte, pour trouver dans le reste le montant exact de la consommation de l'intérieur. Afin d'obtenir un résultat plus sûr, on a eu soin de faire, par communes, un relevé des denrées de première nécessité qui sont importées et de celles qui sont exportées. On a mis beaucoup d'attention à ne pas confondre les produits qui passent d'un canton et d'un arrondissement à l'autre, avec les produits qui sortent du département ou qui y entrent; et on est certain d'avoir évité par là les doubles emplois.

Le tableau suivant présente les résultats de ce travail.

Voir ci-contre le tableau général des produits territoriaux et des denrées importées et exportées, pour constater la consommation du département.

On voit que la quantité de grains consommée par individu est plus faible dans l'arrondissement de Savone, que dans les trois autres, et que celle de l'huile est inférieure dans les deux arrondissements d'Acqui et de Ceva.

L'arrondissement de Savone abonde en jardins fruitiers, et produit une immense quantité de figes qu'on mange au moment de leur maturité, ou que les paysans font sécher pour s'en nourrir pendant l'hiver. Ces fruits du sol et les produits de la pêche maritime économisent considérablement la consommation des grains.

Dans les arrondissements d'Acqui et Ceva, l'huile manque presque entièrement, il en résulte une économie forcée. Les habitants y substituent le lard, le beurre, le saindoux, et la graisse.

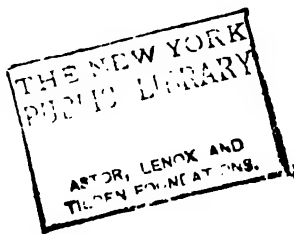
Après avoir obtenu par les recherches indiquées les résultats de la consommation générale, on a voulu contrôler l'exactitude du travail par quelques autres calculs. On a relevé par exemple, sur des registres authentiques, la consommation des hospices de pauvres. Celui de Savone est composé de 206 individus, y compris les préposés de l'établissement. On a reconnu que chaque individu comportoit une consommation en grains de 3 quin-

TABLEAU GÉNÉRAL DES PRODUITS TER

POUR CONSTATER

ARRONDISSEMENTS.	POPULATION.	PRODUITS TERRITORIAUX.			IMPORTATION.			TOTAUX.			ION
		Grains, légumes, maïs, seigle, avoine, etc.	Huile d'olive et de noix.	Vin.	Grains, ris, légumes, maïs, châtaignes, seigle, avoine, etc.	Huiles, etc.	Vins.	Grains, etc.	Huiles, etc.	Vins	
		Quintaux de 50 kilogramm.	Barils de 62 kilogram.	Barils de 40 litres.	Quintaux de 50 kilogramm.						ent.
SAVONE	73,341	98,160	23,500	175,200	161,228	150	97,207	259,388	23,650	272,4	60
PORT-MAURICE ..	84,943	84,670	111,642	149,728	375,132	248	261,203	459,802	111,890	410,5	60
ACQUI	84,295	337,656	390	393,856	58,304	4,520	"	395,960	4,910	393,8	20
CEVA	55,151	218,492	150	242,460	73,269	2,980	9,420	291,761	3,130	251,5	00
TOTAUX	297,730	738,978	135,682	961,244	667,933	7,898	367,830	1,406,911	143,580	1,329,1	40

La quantité d'huile de noix consommée dans les arrondissements d'Acqui et c



taux cinq sixièmes; en vin de 4 barils de 40 litres; et en huile de huit kilogrammes.

Les deux premiers articles sont bien d'accord avec les chiffres du tableau, il n'en est pas de même pour l'huile : cela vient de ce que l'éclairage d'un vaste établissement offre une véritable économie sur l'éclairage des maisons particulières.

JARDINS.

La quantité des produits de toute espèce que donnent les jardins, les arbres fruitiers et les légumes verts du département, s'élève à 160,160 quintaux de 50 kilogrammes, dont la moitié est exportée, et l'autre moitié consommée dans l'intérieur; le prix de la consommation s'élève à. 448,342 fr. »

POISSON.

La consommation du poisson est évaluée au quart du produit de la pêche, qui est de 28,125 quintaux, dont les trois quarts sont exportés soit en Piémont, soit dans le Milanais. En ajoutant quelque chose à la consommation de l'intérieur, eu égard à l'importation de la morue et du thon qui arrivent du dehors, on peut porter le total à 7,150 quintaux, lesquels à 40 fr. l'un, font. 286,000 fr. »

BOIS.

La consommation en bois peut être évaluée à. 1,572,463 fr. »

VIANDE.

Nous avons relevé sur les registres de l'octroi dans les communes les plus considérables de la côte maritime, l'état de la consommation de la viande, en bœufs, vaches, veaux, porcs, moutons, et agneaux. Mais cette consom-

mation diffère sensiblement sur le littoral, dans l'intérieur des terres, et dans le pays de montagne. Les marins mangent plus de viande que les cultivateurs; le passage des troupes sur la côte augmente encore la consommation des cantons maritimes, où toutes les communes ont une boucherie presque toujours en activité. Dans l'intérieur et sur les montagnes au contraire, on n'abat que pour les jours de fêtes, excepté dans les grandes communes agglomérées.

Si donc on vouloit calculer la consommation générale d'après celle du littoral, on auroit un résultat fort exagéré.

On avoit pensé à prendre pour base le nombre des peaux introduites dans les tanneries. Mais on seroit tombé dans des erreurs, parce qu'une partie des peaux est apportée du dehors.

On a quelques raisons de croire que la consommation moyenne des pays maritimes est double de celle des pays de l'intérieur et de la montagne.

La consommation constatée par les octrois pour le littoral s'élève à 21 kilogrammes 380 décagrammes 2710 par individu, dans une année. La moitié est donc de 10 kilogrammes 680 décagrammes 1710; et par conséquent la consommation totale du département est de 66,633 quintaux, lesquels à 30 fr. l'un font. 1,998,976 fr. 80 c.

Ce calcul semble approcher beaucoup de la vérité, si on veut l'appuyer sur l'état de la consommation constatée de l'hospice des pauvres: chaque individu ayant les jours de fêtes une portion de viande, consomme 9 172 kilogrammes dans l'année. Mais les pauvres de l'hospice ne consomment aucune viande préparée, telle que la chair de porc et autres qui accroissent la consommation de la viande pour la masse de la population du département.

VOLAILLE, ŒUFS, BEURRE, FROMAGE, etc.

Faute de pouvoir calculer exactement la consommation de la volaille, des œufs, du beurre, du fromage, des champignons, des truffes, du gibier, etc., nous nous sommes bornés à une évaluation en masse d'après le nombre des familles qui composent la population du département; cette évaluation est de. 178,638 fr. »

SEL.

Les renseignements que nous nous sommes procurés auprès de la régie des sels et tabacs, portent la consommation du sel dans le département à 2,139,845 kilogrammes par an, compris le sel nécessaire aux salaisons.

Ces 2,139,845 kilogrammes répartis entre la population, donnent pour chaque individu une consommation de 7 kilogrammes 185 décagrammes environ.

La consommation annuelle dans l'hospice des pauvres s'élève à 5 kilogrammes 50 décagrammes par tête, mais cette quantité ne sert que pour la cuisine; en y ajoutant ce qui seroit nécessaire pour les différentes salaisons, on auroit presque le même résultat.

La salaison du poisson fait un article séparé, et produit une consommation de. 67,000 kil.

Lesquels réunis aux. 2,139,845 kil. ci-dessus,

Forment un total de. . . . 2,206,845 kilogrammes.

Le prix du kil. de sel étant de 50 c., la dépense totale monte à. 1,103,422 fr.

TABAC.

L'état de la consommation du tabac, en 1811, tel qu'il a été présenté par la régie, comporte une quantité de 93,487 kil. de tabacs de toute espèce.

Le débit auroit été plus fort, si les propriétaires n'eussent profité cette année de la permission de planter 20 pieds de tabac.

On doit en conséquence élever la consommation ordinaire d'un quart, et la porter à 116,859 kil.

Le prix moyen du kilogramme de tabac étant de 4 f. 61 c. 435 millièmes, la dépense de cette consommation monte à, ci. 539,228 fr. 44 c.

OBJETS D'HABILLEMENTS.

L'article de consommation le plus difficile à constater, concerne les objets d'habillement et d'ameublement, qui doivent certainement former une somme de dépenses très considérable.

La plupart de ces objets, tels que draps, cuirs, bonnets, mouchoirs, etc., sont tirés du dehors. Mais le relevé des importations ne pourroit servir de base pour évaluer la consommation, attendu qu'une partie de ce qu'on importe reste en dépôt et passe ensuite dans les pays limitrophes.

Plusieurs des objets dont il s'agit, et sur-tout les draps de laine de l'intérieur de la France, sont moins chers à Savone et à Port-Maurice, qu'à Gênes; quelques autres coûtent moins à Gênes et à Turin. Dès-lors le commerce de Montenotte peut en débiter beaucoup avec avantage aux habitants des provinces environnantes, notamment aux matelots qui arrivent sur les côtes.

On ne sauroit donc prendre l'importation pour base d'un calcul exact; les renseignements fournis par les négociants et marchands du pays offrent les évaluations suivantes:

560,000 mètres de draps de laine, vendus annuellement, lesquels à 5 fr. prix moyen font, ci. 2,800,000 fr. »

2,500,000 mètres de toile de toute espèce, lesquels à 1 fr.

50 cent., prix moyen, donnent. 3,750,000 »

(Cette somme se rapproche beaucoup de celle que nous avons trouvée à l'article de la fabrication des toiles.)

3,600 quintaux de cuirs qui à 250 fr. l'un, font, ci. . . . 900,000 »

25,000 douzaines de paires de bas ou bonnets lesquels à

12 fr. ladouzaine font ci. 300,000 »

Total de la dépense annuelle présumée; 7,750,000 fr.

Nous avons cherché à vérifier ces bases par le détail et le calcul suivant sur l'habillement d'un individu.

AGRICULTURE.

259

Habit, veste, culottes et gilets, 28 f. pour trois ans, pour un an, ci.	9 fr. 33 c.
Deux paires de draps de lit, 20 fr. pour trois ans, et pour un an, ci.	6 fr. 66 c.
Souliers, une paire par an, ci.	3 fr. 00
Deux chemises, 7 fr. pour 18 mois, pour un an, ci.	4 fr. 66 c.
Bas et bonnets.	1 fr. 00
Total.	24 fr. 66 c.

Lesquels 24 f. 66 c. 273, multipliés par les 297,730 individus, donnent une dépense totale de. 7,344,006 fr. 66 c.

La consommation de l'hospice des pauvres vient à l'appui de ce dernier calcul, la dépense totale pour chemises, draps de lit, draps de laine, cotonnes, cuirs, fil à coudre, etc., s'élève annuellement à 5,150 fr. à peu près, lesquels, divisés par la population de 206 individus, donnent une dépense individuelle de 25 fr. par an.

OBJETS DE LUXE.

Les objets de luxe et d'ameublement, tels que mousselines, étoffes fines, draps de soie, chapeaux, bijouteries, denrées coloniales, cire, etc., sont sujets à tant de variations, qu'il est impossible d'en évaluer la consommation par des calculs positifs; nous porterons une somme de 30 fr. par famille pour cet objet; 30 f. donnent, pour les 59,545 familles, un total de 1,786,200 f.

CONSOMMATION DES BESTIAUX.

La dépense de la consommation pour nourriture de bêtes de somme, monte ainsi que nous l'avons déjà indiqué, à. 1,157,689 fr. 00 c.

Et pour les 20,101 bêtes à cornes, à 25 fr. par tête. . . 1,838,216 fr. 21 c.

Les bêtes à laine et les chèvres sont nourries dans les champs. Pendant l'hiver, lorsqu'on est forcé de les garder dans les étables, on leur donne des

feuilles sèches, des tiges de maïs, des rameaux de chênes et des sarments de vignes, qui ne coûtent rien aux propriétaires.

TABEAU GÉNÉRAL DES CONSOMMATIONS.

Grains de toute espèce.	11,159,350 fr.
Huile	2,335,200
Vin.	4,911,398
Produits des jardins	448,342
Produits de la mer	286,000
Bois {	de chauffage 1,488,650
	pour les forges, fours à chaux, verreries et usines. 323,813
	pour la construction maritime. 175,000
	de charpente. 305,000
	pour meubles, tonneaux, cuves, et treillages. . . 280,000
Viande.	1,998,976
Volaille, œufs, beurre, fromage, etc	178,638
Sel	1,103,422
Objets {	d'habillement. 7,344,006
	de luxe et d'ameublement. 1,786,200
Tabac.	539,228
Nourriture {	des bêtes de somme. 1,157,689
	des bêtes à cornes. 1,838,216
<hr/>	
Total.	37,659,128 fr.

On a vu que les productions territoriales du département ont une valeur de 28,955,978 f. En y joignant le produit des bestiaux, qui est de 2,945,909 fr. Et celui de la pêche, montant à 1,125,000 f., on trouve un total de 33,026,887 f. En le comparant à l'état de la consommation, il en résulte un déficit de 4,632,244 fr., auquel il faut joindre la masse des impositions pesant sur les biens-fonds, les produits des administrations des domaines et droits réunis,

moins la somme consommée sur les lieux mêmes en appointements, en travaux publics, nourriture et entretien des troupes, etc.; il faut y joindre encore l'argent que tirent de leurs terres les propriétaires étrangers à ce département, et qui est à la vérité en grande partie compensé par celui que quelques autres habitants tirent de leurs propriétés du dehors; mais ce déficit est balancé habituellement par les profits du commerce et de l'industrie, et, dans les années favorables, il y a un excédent réel qui entretient l'aisance dans beaucoup de familles, et porte même la richesse parmi quelques unes.

CHAPITRE CINQUIÈME.

INDUSTRIE.

Dans un pays montagneux, où les richesses du sol manquent, il faut aux habitants d'autres ressources, c'est l'industrie qui les crée. Dans les arrondissements piémontais, les habitants s'occupent principalement de la filature de la soie et de l'exploitation des bois qui couvrent une grande partie du territoire ; sur le littoral, les moyens de commerce et d'exportation offrent beaucoup plus d'avantages à la population ; aussi chacun des bourgs voisins de la mer possède-t-il quelque manufacture dans un genre de commerce qui lui est propre, qu'une longue habitude lui a rendu facile, et que des relations anciennes alimentent toujours.

Mais quels que soient les besoins des habitants, l'industrie est encore loin d'avoir atteint le degré de fécondité que lui assurent tôt ou tard une situation géographique très favorable, une population intelligente et souple, et des bras à bon marché.

Dans presque toutes les manufactures, les procédés sont médiocres, et ne tendent point à se perfectionner. Une routine aveugle bannit tout essai nouveau ; et par-tout l'œil éclairé trouve des améliorations à faire et des changements à introduire ; c'est ainsi que les poteries de Savone tirent du dehors et achètent chèrement le plomb nécessaire à leur grossier vernis, tandis que les montagnes voisines décèlent, sur une grande étendue, des vestiges de galènes qui pourroient être employés au même usage, moyennant quelques préparations ; c'est ainsi que les fours à chaux de Cogoletto, ainsi que ceux à briques, emploient une quantité immense de bois et de brous-

sailles qu'il faut transporter de fort loin, tandis qu'on exploite tout auprès une abondante carrière de houille qui fourniroit à moitié prix une plus grande intensité de chaleur.

Les filatures sont également réduites à des procédés grossiers. Les dessins des dentelles noires, qu'on travaille avec succès et qui se vendent en Espagne et en Italie, sont abandonnés à l'instinct inhabile des ouvriers, qui ne savent consulter ni le bon goût, ni la mode.

On pourroit citer d'autres exemples qui tendroient à prouver encore que la routine la plus déplorable a guidé jusqu'ici les fabricants, et que l'introduction des procédés nouveaux ouvreroit devant eux un champ vaste et fécond.

La filature de la soie est peut-être le seul art qui soit arrivé à un certain degré de perfection. Cette branche de richesse si importante pour le Piémont avoit attiré depuis long-temps l'attention de plusieurs de ses rois qui défendirent l'exportation des soies non ouvrées, publièrent des réglemens fort sages et introduisirent des procédés perfectionnés pour la filature de l'organsin. En peu d'années cette industrie se naturalisa, ses produits acquirent une réputation qui n'a pas baissé et qui les classe parmi les plus soignés et les meilleurs.

Chaque manufacture avoit autrefois ses réglemens et ses privilèges particuliers; et c'est à ces réglemens, en général fort bons, que chacune d'elle dut sa prospérité. Mais aujourd'hui, ils sont tombés en désuétude et on n'y a rien substitué encore.

Il seroit nécessaire d'établir des conseils de prud'hommes qui, exerçant une police sur chaque art, pourroient empêcher l'introduction des abus, et balancer avec les besoins et le débit annuel la quantité de produits fabriqués. Sans une règle constante, la mauvaise foi et l'avidité introduisent des changements qui détériorent les produits.

Nous reviendrons dans le cours de ce chapitre sur ces considérations générales; nous rangerons les diverses manufactures en trois classes, suivant la nature des matières premières qu'elles emploient.

RÈGNE MINÉRAL.

EXPLOITATION ET PRODUIT DES CARRIÈRES.

Le département renferme des carrières de pierre de taille d'une qualité parfaite et du grain le plus beau; elles sont disposées par couches presque horizontales et souvent séparées par une couche d'argile, ce qui rend leur exploitation facile; on peut obtenir des blocs de la plus grande dimension en longueur et en largeur. Dans plusieurs carrières l'épaisseur des lits se réduit à quinze pouces; néanmoins dans beaucoup d'autres, l'épaisseur de la couche n'est pas limitée. Ces carrières se trouvent sur presque tous les points du département, excepté dans la vallée du Belbo; mais on peut sur-tout les remarquer dans la vallée de la Bormida qui renferme des matériaux pour les constructions les plus belles et les plus soignées. Les environs de Visone, de Terzo, de Pontù, de Spigno, Dego et Cairo possèdent les plus belles carrières; mais jusqu'ici elles n'ont pas été assujetties à une exploitation régulière. L'usage des constructions en briques a prévalu, et on n'use de la pierre de taille que pour les manteaux des cheminées, les escaliers et les assises des croisées. Sur le littoral, on y substitue de la pierre d'ardoise de Lavagne, qui arrive toute taillée. Elle est peu pesante et s'emploie dans l'architecture avec beaucoup de succès.

J'avois engagé le directeur des fortifications d'Alexandrie, à tirer de Montenotte les pierres de taille dont il avoit besoin pour les ouvrages qu'il construisoit; il fit effectivement quelques essais, et les transports devinrent assez actifs: ils ont cessé depuis, mais on reprendra nécessairement tôt ou tard cette exploitation. On ne peut classer le produit des carrières parmi les richesses actuelles du département; le peu de pierres qu'on tire des carrières est employé sur les lieux, et l'on ne peut évaluer ce produit à plus de 20,000 fr. par an pour toute la surface du pays. Il ne s'en fait pas d'exportation au-dehors pour balancer l'importation des ardoises et des pierres de Lavagne, qui est considérable. C'est une charge qui n'est pas compensée.

PIERRES MEULIÈRES.

Les cantons d'Albenga et de Finale renferment des carrières excellentes de pierres meulières; on en tire une grande quantité pour les besoins du département; on en exporte aussi en Sicile, en Sardaigne, en France en temps de paix, et enfin sur les côtes d'Italie.

La carrière de Cisano, à un quart de lieue de la mer, sur la route de Zuccarello, fournit plus de 120 meules chaque année; celle de Palca n'en fournit pas moins de 50; elles sont d'une qualité préférable, mais quoiqu'elles soient plus près du rivage elles sont peu exploitées.

Ceriale renferme des carrières semblables, dont les produits sont même préférés aux deux autres; mais la carrière n'est point aussi sûre que celles dont nous avons parlé plus haut, et on craint qu'elle ne s'épuise. Son produit peut être évalué à cent meules chaque année; le produit total est donc d'environ 300 meules dont le prix ordinaire est de 50 livres. Les circonstances du commerce les font monter quelquefois jusqu'à 80 fr. et 90 fr. On peut calculer que les deux tiers de ces meules se vendent hors du département; on les charge sur des bateaux de quinze tonneaux et leur transport s'effectue entre les mois d'avril et de septembre. Celles qu'on transporte dans l'intérieur du pays se séparent en plusieurs pièces afin que les mulets puissent les porter; on les rassemble ensuite à l'aide d'un cercle de fer.

La somme du produit total est environ de 15,000 francs, dont les deux tiers peuvent être considérés comme richesses du pays.

MARBRES.

Nous avons déjà parlé, dans l'article de la minéralogie, des belles carrières de marbre que l'on trouve à Morbello et à Garressio. Les premières sont découvertes depuis peu; elles sont trop éloignées des grandes routes pour qu'on puisse espérer d'en tirer de sitôt un parti avantageux. Les carrières de Garressio sont connues depuis long-temps, mais leur exploitation est peu considérable; on se borne à y faire quelques cheminées et quelques autels pour

les églises voisines. Chaque église du canton est embellie d'ouvrages en marbre de Garressio.

L'église de la Chartreuse de Casotto, en étoit magnifiquement ornée; aujourd'hui on ne compte plus à Garressio que trois marbriers, qui ne travaillent encore que huit mois de l'année. La vente ne peut point être évaluée à plus de mille écus par an. Il est possible que la route nouvelle qui s'ouvre en ce moment donne des facilités pour l'exportation, et que le pays puisse tirer avantage de cette richesse minéralogique, qui jusqu'ici n'est d'aucune importance.

PLÂTRE.

Tout le territoire d'Alice renferme des couches de plâtre ou sulfate de chaux; l'exploitation de ce produit occupe un assez grand nombre de bras qui travaillent presque toute l'année. On compte vingt-quatre fours sur ce territoire; chacun des fours fait dix-huit cuites par an; chaque cuite est d'environ vingt sacs de plâtre, du poids de dix-huit rubs de Piémont, ou 175 kilogrammes; ainsi le produit ordinaire est de 7 à 8 mille sacs, dont la plus grande partie s'exporte hors du département.

Chaque propriétaire qui a un filon sur ses biens l'affirme aux plâtriers, moyennant dix francs chaque filon; on peut en extraire environ 200 sacs. On se sert en général des pics de fer pour l'excavation de la pierre; mais quelquefois elle veut l'emploi de la mine. Chaque cuite exige cinq à six journées d'homme: deux pour l'exploitation de la pierre, deux pour la réduire en poudre, et enfin un surveillant pendant les vingt-quatre heures que dure la cuisson. Il faut, pour chaque cuite, 160 fascines, au prix de 8 francs.

En 1789, le prix du plâtre étoit d'environ de 12 à 14 sous le sac pris sur le lieu, à Acqui de 22, à Alexandrie de 30, et de 35 sous dans les communes plus éloignées. Il se vend aujourd'hui 90 centimes sur le lieu, un franc à Acqui, un franc 80 centimes à Alexandrie, et deux francs 50 cent. pour les communes plus éloignées. Le prix commun est d'un fr. 15 cent.

QUANTITÉ de plâtre qu'on recueille à Alice.	DÉPENSE annuelle pour la cuisson.	JOURNÉES des manœuvres.	PRIX commun du plâtre par sac.	PRIX total.	PRODUIT NET par année.
7,200 sacs.	3,800 f.	2,400 f.	1 f. 15 c.	8,280 f.	3,280 f.

La presque totalité du produit s'exportant hors du département devient une richesse que l'on peut évaluer à environ 6,000 fr.

On a découvert depuis peu aux environs de la Stella une nouvelle carrière de sulfate de chaux, qui est très propre au moulage ; on s'en est servi pour mouler quelques bustes ; mais l'exploitation se borne jusqu'ici à très peu de chose. Il est fâcheux qu'on n'ait point encore appliqué le plâtre à l'engrais des prairies artificielles ; ce seroit un débouché aussi avantageux pour les carrières de plâtre, qu'utile aux progrès de la culture.

CHAUX.

Nous avons remarqué, à l'article de la minéralogie, qu'une partie considérable du sol du département étoit calcaire ; aussi trouve-t-on des fours à chaux sur presque tous les points de l'intérieur du pays. Elle est en général d'une qualité excellente ; mais ces fours à chaux ne servent que pour les constructions du pays et ne donnent lieu à aucune exportation. Sur les côtes, au contraire, et dans les environs de Savone, on fait un commerce de chaux très considérable ; elle forme le principal objet du commerce des habitants de Segno, Vado et Cogoletto. Ces communes sont situées, les premières, à une lieue et demie de Savone à l'ouest, et la seconde, à quatre lieues à l'est de Savone, sur le littoral.

La pierre calcaire, pour la fabrication de la chaux, est tirée par les habitants de Segno et Vado des contreforts des Appenins qui se rattachent au

cap de Noli; cette pierre est d'une qualité supérieure à celle qu'on trouve à Cogoletto; ses parties sont plus adhérentes et plus susceptibles de vitrification; la première donne une chaux d'un blanc tirant sur le bleu, la couleur de la seconde est d'un blanc de lait. Les bois pour la cuisson de la pierre à Segno et Vado, proviennent des montagnes voisines qui sont couvertes de pins; à Cogoletto il se tire des forêts de Sassello qui sont abondantes en hêtres, du territoire d'Arenzano qui produit des pins, et en petite quantité de terres vagues de la commune de Cogoletto.

Il y a dans Cogoletto sept fours à chaux, qui peuvent cuire chacun cent dix muids de chaux. Le muid pèse seize quintaux de 50 kilogram. Le prix de chaque muid est, dans le pays, de dix-huit livres, monnaie de Gênes, ou 15 f. Chaque four fait huit à neuf cuites pendant l'année. Le débit des produits se fait dans les deux rivières de Gênes au prix de 24 fr. Le transport de la chaux et le bénéfice du commerce causent cette augmentation.

Il y a dans le pays une vingtaine de petits bâtiments de la contenance de 18 muids; l'équipage de chacun d'eux est de quatre matelots et du patron. Chaque matelot a pour prix de son voyage et de sa peine 16 fr. et la nourriture jusqu'à son retour dans le pays:

La dépense pour obtenir une cuite est ainsi qu'il suit:

Prix de la pierre calcaire et de son extraction de la carrière. . .	230 f.	» s.
Transport au four.	200	»
Loyer de l'édifice.	25	»
Pour la fabrication de la voûte des fourneaux.	12	16
Pour arrangement de la pierre.	60	»
Prix des journées de quatre hommes destinés à entretenir le		
feu pendant huit jours.	40	10
Pour enlever la chaux cuite du four.	25	»
Pour la peser.	8	»
Pour réparation d'entretien du four.	6	»
Bois, 1,300 quintaux à 1 franc	1,300	»
Loyer de magasin.	20	»

Total, argent de Gênes, qui vaut 1/6 de moins que le franc. 1,927 f. 6 s.

Le débit annuel de la chaux à Cogoletto est calculé à 6,930 muids, lesquels, évalués à 15 francs chaque, donnent la somme de 103,950 francs, à laquelle on doit joindre celle de 4,312 francs dépensés dans le pays par l'acheteur pour l'embarcation de la chaux, et celle de 58,058 francs, frais de transport pour le nolis des bâtiments appartenant aux habitants de Cogoletto; de sorte que tout ce commerce dans le pays peut être évalué à 166,320 francs.

Dans les communes de Segno et Vado ce commerce est moins important; la chaux de ces pays ne se vend que dans le voisinage; elle n'est point embarquée, on la transporte par terre. Le débit peut être calculé à 2,400 muids, ce qui donne la somme de 36,300 francs, à laquelle il convient d'ajouter celle de 1,417 francs, profit du transport, ce qui fait 37,617 francs; dans ce pays, le bois n'étant pas aussi cher qu'à Cogoletto, l'avantage pour les habitants est un peu plus considérable.

La chaux de Segno et de Cogoletto est d'une qualité supérieure; pour l'éteindre il faut vingt-six quintaux d'eau pour chaque muid; on la mélange avec 120 quintaux de sable et on y joint 133 livres d'eau pour la préparer et faire le mortier. Avant d'être mêlée avec le sable, elle a une blancheur telle qu'on peut se passer de toute autre préparation pour blanchir les murs dans l'intérieur des maisons; en effet on ne blanchit en Ligurie qu'avec la chaux dont nous venons de parler, et les murs sont d'un éclat éblouissant.

La chaux des environs de Savone est fort estimée, elle réussit parfaitement dans les travaux hydrauliques; en la mélangeant avec du sable fin pris sur le bord de la mer, on parvient à en faire des enduits aussi unis que ceux que l'on fait avec le plâtre. Ces enduits supportent la peinture à fresque qui réussit avec le plus grand succès; on peut calculer que la moitié de la chaux se consomme dans le pays, et que l'autre moitié s'exporte au dehors, ce qui donne au département un avantage d'environ 83,160 fr.

HOUILLE.

La nature du sol et la disposition des diverses couches qui forment les montagnes des Apennins dans le département de Montenotte, et particulièrement les contreforts qui s'étendent, soit du côté de la mer, soit du côté du Piémont, à la hauteur de Savone, indiquent par eux-mêmes que le terrain est de la nature de ceux qui produisent de la houille. Il y a cependant peu d'années que l'on a découvert cette nouvelle branche de richesses.

Des recherches minéralogiques ont été dirigées en partie dans le dessein de découvrir les indications de houille ou charbon de terre dans les arrondissements de Savone et Acqui; une partie de celui de Céva offre déjà seize indices précis.

Ces nombreux affleurements qui s'étendent, d'une part, depuis Bistagno, près d'Acqui, jusqu'à Celle, au rivage de la mer, sur une longueur de 13 lieues, et de l'autre, depuis Biestro jusqu'au-delà de Sassello, sur une largeur de 5 à 6 lieues, occupent une étendue considérable de terrain, et attestent l'abondance avec laquelle le charbon de terre se trouve ou doit se trouver dans le département.

La plupart de ces affleurements n'ont à la vérité qu'une faible épaisseur. Les plus considérables s'observent à Molare et Cazetto sur l'Olba, où se trouvent plusieurs petites couches; 1° à Ponzone près de Cartosio, entre l'Erro et le torrent Loboaco, arrondissement d'Acqui, où l'on aperçoit une coupe d'une surface assez considérable; 2° à Biestro et à Bistagno; 3° enfin dans les houillères de Cadibona, arrondissement de Savone, qui sont les seules qui aient été reconnues par quelques travaux; la plupart des autres indications étant nouvelles, on ne peut rien dire de positif à leur égard, sinon qu'elles se rapprochent en général, de la nature des houilles sèches.

L'essai de la mine de Morbello fut fait à Turin en 1806. On envoya du charbon de deux espèces différentes, l'un sulfureux, l'autre bitumineux. Ce dernier servit à lier une barre de fer de 4 à 5 centimètres d'épaisseur. L'essai réussit parfaitement, et la houille fut jugée de bonne qualité.

On n'a pu reconnoître encore au juste l'épaisseur de cette couche. Le directeur de l'école des mines de Pezay a visité le lieu il y a trois ans; il pensa que les indications n'étoient point suffisantes pour engager immédiatement des entrepreneurs à exploiter la mine. Il est cependant probable qu'en faisant des fouilles un peu plus profondes, on trouveroit des filons considérables, puisqu'ils s'annoncent sur tous les points dans la commune de Morbello et dans celle de Ponzone.

La mine de Cadibona est située près des sources du Letimbro qui se jette dans la mer à Savone; elle est conséquemment appuyée sur le revers principal de la chaîne méridionale des Apennins; son élévation au-dessus de la mer est d'environ 280 mètres; sa distance à la nouvelle route du Piémont est de vingt minutes de marche. On y communique, à partir de la tour de Cadibona, distant de Savone de 10,000 mètres, par un petit chemin que l'on vient d'établir..

Le transport jusqu'à la grande route se fait à dos de mulet; de là jusqu'à Savone, il s'effectue dans des voitures et devient alors très facile, à raison de la pente uniforme de la route depuis ce point jusqu'au bord de la mer.

La longueur développée des diverses galeries déjà exploitées est évaluée à environ cent et quelques mètres; l'épaisseur assez constante de la couche est de deux mètres, et augmente de quelques décimètres en s'enfonçant dans le terrain. Les ouvriers prétendent que la houille est alors d'une meilleure qualité.

Le terrain qui accompagne la mine est d'un gris jaunâtre fin, chargé de mica, la direction de la couche est du sud-est au nord-ouest et son inclinaison est de 8 à 10 degrés.

Le sol est une argile jaune; le châtaignier y croît assez bien; le chêne qui sert à soutenir les galeries de la mine, est tiré des environs.

De nombreux indices de la même couche s'observent tout à l'entour, et prouvent qu'elle se prolonge sur une grande étendue. On ne peut assurer qu'elle se lie aux nombreux indices qu'on a découverts dans cette même direction; mais il est certain que le terrain qui accompagne la couche a bien une lieue carrée de surface; nous supposerons, parceque le terrain est gé-

néralement bouleversé, qu'elle n'occupe que le quart de cet espace; dès-lors la quantité de houille à extraire seroit de deux millions de mètres cubes, qui étant chacun du poids de 1,000 kilogrammes, équivaudroient à 20 millions de quintaux métriques; en divisant ce poids par 50, on trouve que la mine peut assurer pendant un égal nombre d'années une exploitation régulière de 400,000 quintaux métriques. Ce calcul suffit déjà pour démontrer l'importance de cette richesse minérale, et l'on jugera par les détails précédents, que l'on estime au plus bas possible le produit qui en peut résulter.

La situation de cette mine est avantageuse sous plusieurs rapports: elle se trouve rapprochée du bord de la mer, et d'une ville renfermant des fabriques qui emploient plus de 100,000 quintaux métriques de charbon de terre.

Le canal de la Bormida qui est projeté, donneroit un débouché facile, même en l'arrêtant aux pieds de l'Apennin; et s'il doit le franchir, il passera sur le sol même de la mine. Les frais de transport seront dès-lors presque nuls, et les débouchés de la houille s'accroîtront, soit en raison du voisinage d'Alexandrie, soit par la consommation des établissements auxquels la confection du canal donnera nécessairement lieu.

Ainsi cet objet devant fixer les regards de l'administration, nous allons l'examiner en détail.

La houillère de Cadibona fut découverte en 1786, par un officier suisse, de la république ligurienne. Il sollicita du propriétaire du terrain, M. César-Doria Brancalone, l'autorisation de faire des recherches: il l'obtint et découvrit facilement la couche; la houille qui en fut extraite servit à des essais, mais qui n'eurent aucune suite.

Ambrosio

Deux ans après, MM. Solimani de Savone, et Sivori de Gênes, se rendirent fermiers de ces mines pour 10 ans, et en confièrent l'exploitation à un maître mineur allemand et à quelques manœuvres; ils firent construire à Savone un fourneau de verre à bouteille, mais n'étant guidés par aucune personne de l'art, la mauvaise construction du four les obligea bientôt de quitter cette entreprise: ils se bornèrent à faire de la houille un objet de commerce. Les arsenaux de Gênes s'en approvisionnèrent pendant plusieurs années; il en fut expédié à Livourne et en Espagne jusqu'en l'an 1802, époque à laquelle le bail expira.

S'il faut en croire les négociants de ce pays, un navire qui en fut chargé pour l'Espagne, gagna dans cette course 500 pour cent, ce qui annonce du moins un débit très facile.

La mine ayant été exploitée irrégulièrement, l'air ne se renouveloit plus dans les galeries déjà profondes : le maître mineur et un de ses aides périrent asphyxiés, vers les derniers temps du bail. Le propriétaire et Solimani moururent. L'exploitation fut abandonnée à l'agent de la maison Doria, qui s'en occupa fort peu ; les arsenaux n'en firent plus usage, les expéditions à l'étranger cessèrent ; la guerre contribua elle-même à faire tomber cette entreprise qui étoit presque nulle lorsqu'on a cherché à l'encourager de nouveau.

Plusieurs galeries dont on voit encore les traces, avoient été ouvertes pendant les premières années ; on évalue la quantité de houille extraite à 10,000 quintaux métriques. L'exploitation vient d'être reprise de nouveau. MM. Astengo, père et fils, habitants de Savone, les ont affermées pour 10 ans.

Ils ont commencé l'exploitation par une galerie déjà ouverte ; sa longueur y compris trois petites traverses est de 40 à 50 mètres. Ils occupent un maître mineur piémontois et trois manœuvres ; l'extraction journalière est de 40 à 50 quintaux décimaux.

Il a été carbonisé 50 quintaux de houille pour la réduire à l'état de coak. M. l'ingénieur des mines Galois a été plusieurs fois témoin des épreuves qui ont été faites avec ce coak aux feux des maréchaux, et il a observé qu'il chauffe avec plus d'activité que le charbon de bois, qu'il en faut moins, et que le fer se soude parfaitement bien, sans éprouver des déchets plus considérables que quand il est traité avec l'autre charbon. On va indiquer plus particulièrement la nature de cette houille, et les principaux usages auxquels elle peut convenir.

Mise au feu, elle ne se colle et ne se boursouffle point ; elle y devient très friable et s'enflamme avec une fumée épaisse analogue à celle de la houille grasse de France, mais elle est plus désagréable et mêlée d'une odeur de soufre. Elle n'offre point dans son gisement, qui est un grès fin micacé, d'empreintes caractérisées végétales ; elle a la texture et le brillant de la résine ou de la poix noire ; elle se casse indifféremment en tout sens ; on y observe quelques veines à cassure lameleuse suivant la direction de la cou-

che. La pesanteur spécifique est de 1,347 à 1,360, tandis que celle des houilles grasses des bords de la Sarre (Landwiestollen) est de 1,259; elle pèse conséquemment à égal volume de 7 à 8 pour cent de plus; ses caractères la distinguent de la lignite, du jayet, et de l'antrachite.

Elle appartient par conséquent à la classe des houilles sèches et comme telle elle est moins propre aux feux des maréchaux, pour lesquels on préfère une houille grasse, qui forme en se collant une espèce de voûte où se concentre la chaleur.

Le coak résultant de la carbonisation de cette houille conserve son volume primitif, prend un aspect noir terni légèrement. Il est alors moins friable et donne au feu excité par le vent d'un soufflet, une chaleur vive et soutenue, sans se déliter et exhale, une odeur de soufre sans fumée.

La perte du poids que cette houille éprouve par la carbonisation, est environ de moitié, comme pour les houilles grasses de la Sarre.

Ce dernier résultat prouve que la proportion des substances charbonneuses dans le coak de Cadibona est plus forte que dans les coaks des houilles grasses, et conséquemment qu'il doit produire pour la combustion une intensité de chaleur plus vive : c'est ce que confirment les épreuves faites aux feux des maréchaux.

Si cet effet a réellement lieu, ce coak pourroit servir à fondre aux hauts fournaux des minerais de fer et à fabriquer du lest, qui ne reviendrait au gouvernement qu'à la moitié du prix actuel. Un établissement semblable seroit parfaitement placé aux environs de la mine où l'on trouve un cours d'eau assez considérable et où l'on peut se procurer à peu de frais, soit le minerai de l'île d'Elbe, soit celui qui a été découvert à Noli, par suite des recherches minéralogiques que j'ai fait faire, lequel a rendu 60 pour cent; mais le succès de ces travaux métallurgiques est encore incertain et exigeroit des constructions dispendieuses qui ne peuvent s'exécuter qu'avec le temps.

Les mines de Cadibona ont besoin d'un débouché plus facile et plus prochain pour donner de l'activité à leur exploitation; elles trouveroient ce débouché dans les fabrications de briques, de poterie, de chaux, et de savon, dont il se fait un commerce considérable dans le département. Les houilles sèches sont préférables à la houille grasse dans la plupart des fabri-

cations: leur emploi est facile et n'exige que quelques modifications dans la construction des fours.

Il existe à la proximité de Savone, et sur le bord de la mer, quatorze fours à briques qui fournissent annuellement 3,500,000 briques; quarante neuf fours de poterie commune et de faïence, dont la fabrication s'élève à 1,000,000 de douzaines d'assiettes; onze fours qui produisent 100 milliers de chaux; et une trentaine de chaudières, soit pour le savon, soit pour d'autres manufactures.

La quantité de houille que ces établissements pourroient consommer, peut être évaluée à 100,000 quintaux par an.

Elle remplaceroit la consommation d'un poids double en fagots, composés de jeunes arbustes et de jeunes pousses de pins et de châtaigniers. Cette amélioration seroit d'autant plus importante qu'elle tendroit à repeupler les montagnes de la Ligurie des bois taillis qui les couvroient autrefois et qui disparaissent journellement, d'après l'usage vicieux où l'on est de recueillir des fagots sur tous les points, même dans les versants dont la pente est le plus rapide.

Il est probable qu'en même temps qu'on assurera ces premiers débouchés à la mine de Cadibona, les forgerons adopteront aussi l'usage de la houille. Il existe à Savone une fabrication d'ancres qui consomme une grande quantité de bois; on a lieu d'espérer que l'exemple déjà donné par la forge d'ancres de Varazze, sera suivi par celle de Savone.

L'arsenal de la marine à Gênes pourra également employer la houille quand l'arsenal de l'artillerie en aura constaté l'avantage; on évalue la consommation de ces arsenaux à 20,000 quintaux.

L'usage pour les besoins domestiques peut devenir général. On emploie déjà la houille pour le chauffage de la compagnie de réserve, pour le dépôt de mendicité, pour les bureaux de la préfecture; ce qui produit une économie considérable. On a construit des fourneaux à la houille pour les hôpitaux. On ne négligera rien pour que cet usage devienne général, et l'on doit espérer que la consommation de la houille pour des travaux qui se font, pour ainsi dire à l'entour de la mine, peut être portée dans quelques années à 150,000 quintaux.

Il résulte de ce qui précède, 1° que l'exploitation des mines de houille de ce département et même de celle de Cadibona n'a été jusqu'ici qu'un travail de recherche, dont le seul résultat important a été de faire connoître la puissance et l'étendue de la couche ;

2° Que jusqu'à ce moment on n'avoit pris aucune des mesures nécessaires pour prouver l'utilité et reprendre l'usage de la houille dont l'emploi est extrêmement borné, en sorte que tout jusqu'ici se réduit à des essais qui encouragent et offrent un grand intérêt pour l'avenir ;

3° Que ces mines, en les supposant même aussi restreintes que possible suffiroient à une exploitation considérable pendant plus de 50 ans, et qu'il est probable qu'elles suffiront pendant plusieurs siècles ;

4° Que les premières notions nécessaires sur la manière d'employer la houille en grand sont inconnues jusqu'à présent dans ce pays, et que faute de ces connoissances, l'exploitation de ces mines n'a pu avoir le degré d'utilité qu'on doit en attendre ;

5° Que cette houille peut servir, soit dans son état naturel, soit dans l'état de coak, aux feux des maréchaux et aux arsenaux, quoiqu'elle soit moins avantageuse que les houilles grasses ;

6° Que sans être de première qualité, elle est propre cependant à remplacer le bois dans les briquetteries, poteries, fours à chaux, et savonneries ;

7° Que la consommation que peuvent faire ces établissements est importante, et suffit pour assurer à la mine un débit assez considérable ;

8° Que le chauffage domestique, les feux des maréchaux, les fabrications d'ancres, les verreries, les fourneaux à réverbère, les hauts fourneaux, contribueront avec le temps à augmenter les débouchés en offrant au pays de nouveaux genres d'industrie et de commerce ;

9° Enfin, que des nouvelles mines pourront s'ouvrir avec le temps, pour maintenir pendant des siècles ces arts d'utilité publique.

Nota. M. Galois, ingénieur des mines, auquel on doit ces renseignements, a déjà fait construire un four à briques qui a réussi parfaitement ; il a également donné des modèles de fours à chaux qu'on exécute ; enfin c'est à son zèle éclairé et à ses talents que l'on doit le développement que prend journellement l'exploitation de cette mine importante.

POTERIE.

Les environs de Savone et d'Albissole présentent plusieurs collines composées d'argile de deux qualités différentes, dont le mélange est propre à faire des poteries de plusieurs espèces.

Ces terres ne furent d'abord employées qu'à fabriquer des tuiles et des briques, qui servirent, en grande partie, aux belles constructions qui se firent à Gênes et sur toute la rivière de la Ligurie, dans le temps de la grande prospérité de cette nation commerçante. On trouve des preuves, soit dans les monuments, soit dans les écrits des notaires, que ces fabriques grossières étoient fort anciennes; mais dans la suite, lorsque le commerce de la Méditerranée vint à tomber, et que cette source de richesses commença à tarir, elles ne produisirent plus un bénéfice suffisant et dès-lors commencèrent les fabriques des poteries, qui existent encore aujourd'hui: elles fournirent aux fabricants une marchandise plus à l'usage du pauvre et susceptible conséquemment d'un plus grand débit. Les chroniques font remonter ces établissements vers le milieu du seizième siècle; et, quoique les chances du commerce leur aient fait éprouver différentes variations, elles sont encore aujourd'hui d'une grande utilité pour une population obligée de vivre des produits de l'industrie.

On distingue à Savone et Albissola deux sortes d'argile, l'une dénommée rouge et l'autre blanche. Elles entrent toutes les deux dans la composition de la poterie.

Ces deux espèces d'argile font ordinairement partie de mamelons différents; mais quelquefois, elles alternent sur le même terrain.

Les argiles blanches d'Albissola et de Savone ont les mêmes caractères et résultent probablement des décompositions des grès qui forment en grande partie les montagnes qui bordent la mer. Elles sont compactes, d'un gris bleuâtre, d'une apparence homogène, et à grains fins, mais sans être très douces au toucher. Elles se délayent facilement dans l'eau et laissent très peu de résidu quartzeux.

Les argiles dites rouges résultent probablement des décompositions des roches micacées qui forment la masse des Appenins vers cette partie. Ces argiles rouges sont d'un aspect grossier et spongieux; elles sont mêlées de sable et quelquefois de fragments de pierre; elles renferment des traces d'oxide de fer. En se délayant elles laissent beaucoup plus de résidu que l'argile blanche et forment une pâte qui a plus de tenacité. Ces argiles diffèrent entre elles: celle de Savone est d'un jaune plus clair et contient fort peu de mica: celle d'Albissola est d'un jaune fauve et chargée de mica; d'où il résulte une différence de préparation dans les manufactures établies sur ces deux points. La pâte blanche de Savone se forme du mélange de 4/7 d'argile blanche et de 3/7 rouge; la pâte blanche d'Albissola, de 2/3 d'argile blanche et 1/3 de rouge.

La pâte rouge de Savone se compose de quatre septièmes de terre rouge et trois septièmes de blanche; celle d'Albissola de deux tiers de rouge et un tiers de blanche; la composition blanche et la composition rouge servent indifféremment pour les divers objets de poterie; mais la terre blanche est réservée pour le vernis blanc et la rouge pour le vernis foncé. Les prix sont à peu près les mêmes, mais les terres rouges résistent davantage au feu.

La plus grande masse de la poterie fabriquée à Albissola est grossière et commune: elle ne peut servir que pour le peuple et le bas prix en fait le seul mérite. La douzaine d'assiettes ou ce qu'on appelle *un nombre* dans la fabrique, se vend dix sous de France; mais indépendamment des ouvrages communs en terre blanche et en terre noire, on distingue encore six à sept sortes de poterie dont les prix augmentent en raison du soin qu'il faut donner au travail ou à la composition des vernis foncés, parcequ'elles sont toutes composées d'une pâte rouge qui est plus solide et résiste plus au feu.

On fait à Savone une faïence plus perfectionnée que celle d'Albissola: le vernis est d'un blanc tirant sur le bleu. Quoique le débit en soit assez considérable, elle offre cependant peu de solidité: on est obligé de faire les pièces épaisses, et elles sont grossièrement travaillées; en sorte que l'on peut craindre que cette manufacture ne subsiste point long-temps, les prix étant trop élevés eu égard à l'usage que l'on peut faire des objets de fabrication.

On y a introduit depuis quelque temps la fabrication des terres de pipe : on trouve la plus grande partie des matières premières dans le pays même ; cependant on emploie de la terre de Vicence pour un tiers dans la fabrication. On trouve une terre parfaitement semblable dans le Piémont et notamment dans les environs de Mondovì. C'est dorénavant la seule que l'on emploiera. La différence du prix entre ces deux terres, est de 11 à 19 francs le quintal ; la vaisselle que l'on fabrique paroît très belle au moment où elle sort de la main du tourneur ; mais comme on ne peut la faire cuire que dans les fours propres à la faïence , parceque le débit n'en est pas encore assuré, il en résulte qu'elle n'est point assez cuite et qu'elle n'acquiert pas une consistance suffisante.

Outre cette composition, on en faisoit il y a quelque temps une autre qui imitoit le biscuit de porcelaine de Sèvres ; on en fabrique même en ce moment, mais les propriétaires font un secret de leur procédé qu'ils regardent comme un trésor ; il est certain que si l'on parvenoit à composer de la poterie de cette matière, on établiroit à Savone une manufacture très précieuse. Cette matière est belle et solide ; tous les éléments se trouvent dans le pays même, et il paroît que la douzaine d'assiettes coûteroit à peine trois livres aux fabricants. Ce qui les arrête en ce moment, c'est l'ignorance des procédés pour la cuisson, et l'impossibilité de faire subir à la matière, dans les fours dont on se sert, un degré de feu suffisant.

Ce ne sera que d'après des essais que j'ai sollicités de M. Brongniard de Paris, qu'on connoîtra parfaitement ce qu'on peut espérer du prétendu secret des fabricants ; ce qu'on a pu pénétrer à cet égard, c'est qu'il entre dans leur composition, du quartz pilé, un peu d'argile de Savone, de la soude en guise de fondant, mais en petite quantité, et différentes autres matières dont on fait un secret.

Un débit immense garantit depuis longues années l'existence et la prospérité des poteries de Savone et d'Albissola ; ces poteries sont évidemment susceptibles de perfectionnement, puisque l'on en compose qui sont d'un prix très différent ; que l'on fabrique même avec la terre de Vicence des terres de pipe ; et qu'enfin, à l'aide de quelques matières qui se trouvent dans le pays, on compose une espèce de biscuit de porcelaine susceptible d'un assez beau travail.

Nous allons entrer dans les détails sur les procédés de la fabrication, la composition des vernis, la quantité de combustible, le nombre d'hommes employés, et les résultats généraux de ce commerce.

On commence par faire le mélange des terres, pour la composition des pâtes blanches et rouges, dans une espèce de piscine remplie d'eau, où l'on agite assez long-temps la terre jusqu'à ce qu'elle reste suspendue et qu'elle abandonne les substances pierreuses dont elle se trouve chargée. Cette eau est ensuite transvasée dans un réservoir voisin où elle dépose la terre qu'elle tenoit en suspension. L'eau superflue s'écoule par un petit aqueduc. La terre déposée est pétrie sur une aire établie à côté des réservoirs; on divise la terre préparée en gâteaux ronds, d'environ un pied de diamètre que l'on colle contre des murs qui sont à cet effet revêtus de briques saillantes; ces murs sont en général exposés au midi, en sorte que l'argile s'y dessèche assez rapidement. On l'enlève ainsi desséchée, on la pétrit avec la main, et on la divise en boules de différentes grosseurs suivant les différents ouvrages auxquels le tourneur ou le mouleur doivent l'employer.

Le tour est disposé d'une manière fort simple; c'est une roue massiye en bois attachée à un axe en fer; cet axe porte un petit plateau qui se trouve à la hauteur des mains du tourneur, qui donne lui-même le mouvement à la machine avec son pied. L'adresse de ces tourneurs est telle que les plus habiles composent quelquefois jusqu'à deux mille pièces de poteries ou 160 *nombres* environ par jour. Les seuls outils qu'ils emploient se composent, pour les pièces les plus fines, d'un morceau d'ardoise préparée, et d'un fil pour couper et séparer de la pâte le morceau qu'ils viennent de finir.

Les moules qui sont employés sont en bois ou en plâtre; ils servent généralement pour les pièces ovales ou pour celles qui sont guillochées; les femmes ou les vieillards sont les seuls que l'on emploie à ce travail moins avantageux que celui du tour.

La poterie ainsi préparée est établie sur des planches, dans les étendoirs quand la saison n'est pas favorable, ou sur la plage et dans les rues quand le temps est propre à la dessiccation. Lorsqu'elle est bien sèche on la range de manière à occuper le moindre espace possible, dans deux des étages

du four, où doit se faire la cuisson. L'étage du milieu est réservé pour la poterie vernissée. Cette première cuite forme ce qu'on appelle le biscuit qui reçoit le vernis.

Le four se compose d'une partie souterraine, au-dessous du rez-de-chaussée, formant un carré long d'environ trois mètres de profondeur, sur deux mètres et demi de largeur, terminé par une voûte cylindrique, élevée à dix pieds au-dessus du sol d'un autre étage, construit de la même manière, et terminé par une cheminée assez étroite : les voûtes, entre les étages, sont percées de trous carrés, de trois pouces de côté, et espacées d'un pied et demi.

Le feu se fait par une petite ouverture circulaire, immédiatement au-dessous du rez-de-chaussée. Il exerce une partie de son action en dessous, dans la partie souterraine où se trouve placé le biscuit ; sa plus grande action agit sur la poterie vernissée placée immédiatement au-dessus de la flamme ; elle se continue à travers les trous de la voûte supérieure, dans l'autre étage, où l'on range encore par masse des poteries non vernissées. Outre la cheminée, on pratique une petite ouverture fermée avec une porte en tôle, on y arrive par un petit corridor, et c'est par-là que l'on examine si la cuisson est achevée, en ayant toutefois bien soin que l'air extérieur ne puisse pénétrer par cette ouverture, ce qui pourroit occasioner un déchet considérable, et même faire manquer la cuite.

Le feu se fait à l'aide de petits fagots de broussailles, qui forment une flamme très claire et qui se consomment en un moment. Il dure généralement dix-huit heures. Pour la poterie rouge, il doit être poussé vivement, et durant vingt-une heures ; pour la poterie blanche, il doit être plus modéré.

Lorsque le four est refroidi, on en tire le biscuit pour être vernissé.

Le vernis est un composé d'oxide de plomb, calciné dans les fours à réverbères, mêlé avec une moitié de sable de Gourjeau, près d'Antibes, ou de quartz pilé, que l'on tire du territoire de Noli ; on y mêle un douzième d'oxide de fer. Pour moudre et réduire en poussière ce vernis, on emploie 18 moulins à eau, situés sur le torrent d'Albissola. Une dose de ce vernis, composé de 50 kilogrammes de plomb calciné, et de 25 kilogrammes de

sable ou de quartz, et 5 kilogrammes de rouille, suffisent pour enduire 240 à 250 douzaines de pièces.

On emploie un peu de manganèse, pour produire des taches noires ou faire des dessins sur la poterie. Lorsque les dessins sont achevés à l'aide de cette matière, on plonge l'assiette dans le vernis, qui se trouve délayé dans de l'eau, de manière à avoir la consistance de l'huile. Dès que le vernis est sec, on établit chaque pièce dans une espèce de tambour d'argile grossière; elle y est suspendue par trois points, c'est-à-dire appuyée sur trois chevilles de terre cuite: on prend cette précaution pour que les assiettes et les diverses poteries ne se collent point les unes avec les autres: chaque tambour peut contenir environ un *nombre*, équivalant à une douzaine d'assiettes. On en compose des colonnes verticales, formées de tambours élevés les uns sur les autres, et placés dans l'étage du four, destiné aux poteries vernissées.

Après la cuite on retire ces poteries qui éprouvent peu de déchet et on les établit dans un magasin, en attendant les embarquements ou les transports par terre.

Un établissement de poterie, se compose d'un magasin, dans lequel se trouvent des réservoirs pour purger l'argile, d'un apprentis ou local pour le bois, d'un magasin pour les tourneurs, dans lequel on travaille la terre et on la met sécher pendant le mauvais temps, d'un local pour le four, composé comme nous l'avons vu, du souterrain, du corps de fourneau, et d'une coupole au deuxième étage; enfin d'un magasin pour la poterie fabriquée. Le tout est en général très rustique, et ne peut être évalué à plus de 800 francs.

Chaque fourneau peut cuire 800 douzaines d'assiettes, et fait seulement deux cuites par mois, d'après une convention passée entre les fabricants qui ont voulu balancer le débit et la fabrication. La terre rouge transportée, revient à 20 centimes le quintal décimal, la terre blanche à 15 centimes. Une masse de 1000 douzaines, qui forment en général une cuite, à cause du déchet, revient à 40 fr.

Le vernis pour une cuite exige environ 150 kilogrammes de plomb calciné; le prix de la cuite varie suivant les temps de paix ou les temps de

guerre, de 140 à 200 francs; la quantité de bois ou de fagots consommés, monte de 45 à 60 quintaux décimaux, au prix de 75 à 109 fr.

Il faut en outre, soit pour les cuites, soit pour le commerce, d'autres petites fournitures telles que le manganèse, dont la consommation est très petite, la feuille de chanvre, que l'on apporte de Pamparato, sur les bords de la Stura, la paille et l'étaupe pour les emballages.

Tous ces objets sont peu considérables, et coûtent à peu près 10 fr. par cuite.

La poterie commune, fabriquée et emballée, se vend 10 à 12 sols de France; ainsi une cuite doit produire environ 400 fr., et le bénéfice du propriétaire doit être de 80 à 100 fr., par cuite, suivant que les circonstances sont plus ou moins favorables: les 24 cuites qui se font chaque année, produisent environ 2,000 à 2,400 fr. de bénéfice. On doit remarquer que le vernis entre pour les deux cinquièmes dans les frais de la fabrication; le plomb qu'on y emploie s'achète à Gênes ou à Palmeria en Espagne; son prix est sujet à de grandes variations; le vernis qu'il compose est mal sain, parce qu'il se dissout facilement dans les acides. On voit par là de quel intérêt seroit pour les fabricants le secret de faire le vernis, sans y employer le plomb, et combien le département gagneroit à répandre une découverte aussi avantageuse. En attendant cette amélioration on se propose d'employer du minerai de plomb que l'on a découvert dans l'arrondissement de Céva, près de Castelnuovo; ce minerai rend 60 pour cent, et si le filon est considérable, ainsi qu'on a lieu de l'espérer, il est probable qu'on pourra l'employer immédiatement au vernis, pour les poteries, et s'affranchir ainsi du tribut que l'on paye à l'étranger.

Il ne nous reste plus qu'à examiner quel est l'ensemble et le produit total de ce commerce, quels sont les moyens de transport et de débit, et enfin quel est le nombre d'hommes entretenus par cette espèce de manufacture.

On compte 27 établissements semblables à Albissola marine, 18 à Albissola supérieure, et cinq à Savone, ce qui forme en tout cinquante établissements à peu près pareils. Chacun produit un mouvement d'argent d'environ 9,600 francs, et tous ensemble un de 480,000 francs, dont les deux

cinquièmes environ, ou 200,000 francs, sortent du département pour l'achat du plomb; le reste est distribué entre les ouvriers, les propriétaires, et les porteurs de fagots. Il y a en outre un bénéfice de commerce et de transport, qui se distribue aux marins ou muletiers qui en sont chargés.

On peut estimer le bénéfice des ouvriers y compris l'achat de l'argile, à 50,000 francs; il y a des chefs tourneurs qui gagnent jusqu'à 6 francs; en général, ils ne gagnent que 3 francs. Le bénéfice des propriétaires ne monte point au-delà de 80 à 90,000 fr. Le prix de l'emballage est d'environ 12,000 fr.; la réparation des fours et des briques, pour moudre le vernis, équivaut à la même somme.

La quantité de bois consommé peut s'estimer à 60,000 quintaux décimaux, équivalant à une somme de 120,000 francs. Cet argent se distribue en entier à une classe pauvre (1,200 hommes environ), répandue sur une population de 12 à 15,000 habitants.

Les territoires d'où l'on tire les combustibles sont ceux d'Albissola, de la Stella, d'Ellera, de Savone; les bois sont portés sur les épaules des hommes, des femmes, et des enfants, soit jusqu'au rivage de la mer, soit jusque dans les établissements; il s'en forme encore des dépôts à Vado et Spotorno, d'où ils sont conduits à Albissola avec des bateaux, du port de cinq à six tonnes. Ils se composent en général de pin sauvage, de bruyères, de genévrier, d'arbousier, de frêne, de châtaigner, de chêne, et de chêne vert.

Le bénéfice du commerce est d'environ quatre sols par *nombre* ou douzaine d'assiettes, et s'estime assez approximativement de 170 à 200,000 fr., suivant que les années sont plus ou moins favorables.

Le débit de ce genre de manufacture est immense: c'est le seul qui existe en Ligurie; toutes celles que l'on a cherché à introduire sur d'autres points, n'ont pu réussir. Les expéditions se font dans la France, le Piémont, le Montferrat, la Toscane, la Corse, la Sardaigne; on en envoie même dans le Levant et à Tunis; il s'en faisoit autrefois un débit considérable en Espagne, mais les droits énormes qu'on a imposés à son entrée ont détruit le commerce; nous reviendrons plus loin sur cet article.

Les transports par terre s'effectuent à dos de mulet.

Le nombre d'hommes employés est considérable; en voici la récapitulation.

Chaque fabrique emploie immédiatement un chef, un second, un garçon, pour les travaux du four, quatre tourneurs, un homme pour pétrir la terre, ci pour 50 fours. 400 hommes

Vingt bâtiments employés aux transports portent huit hommes d'équipages, ci. 160

Les muletiers et les femmes qui font le commerce dans le pays voisin, sont au nombre de. 40

Vingt autres bâtiments à cinq hommes, ci.. . . . 100

Les meüniers et garçons employés à moudre l'oxide de plomb, sont au nombre de. 50

Les employés aux transports des argiles, sont au nombre de 100

Les maçons et manœuvres qui travaillent à la réparation des fours, sont au nombre de. 120

Les porteurs de fagots qui sont employés pendant la moitié de l'année environ, sont au nombre de. 1200

Ainsi cette branche d'industrie soutient, seule, deux mille cent soixante-dix personnes. 2170

En examinant en détail cette fabrique, on est d'abord frappé de la modicité du prix de ses produits; mais on cesse de s'étonner quand on considère combien elle exige peu de mise de fonds; et qu'on est témoin de la rare activité et de la vie laborieuse, non seulement des ouvriers qui travaillent avec une constance extraordinaire, mais même des maîtres fabricants qui font tout à-la-fois l'office de directeur et d'ouvriers.

Ces manufactures, comme toutes celles qui datent de fort loin, produisent un bénéfice assuré, mais modique; elles se soutiennent par la modération des propriétaires, et parcequ'elles sont en quelque sorte inhérentes au pays.

On est également surpris de l'énormité du débit qui doit suffire pour l'usage d'un million d'habitants, puisqu'il se fabrique 1,200,000 *nombre*s ou douzaines d'assiettes.

Ce débit ne peut provenir que de la modicité du prix et de la qualité de la terre qui résiste au feu ; cependant quelque considérable qu'il soit , il est certain que si les circonstances devenoient favorables, si l'on pouvoit parvenir à se passer du plomb qui entre pour 275 dans le prix de la fabrication ; si enfin, le gouvernement vouloit protéger la vente en Espagne, elle pourroit prendre un développement plus considérable encore. Chaque four alors pourroit faire quatre cuites par mois, ainsi qu'il est arrivé dans d'autres circonstances.

On pourroit rendre la fabrique plus avantageuse aux propriétaires, en leur apprenant à cuire la poterie avec du charbon de terre, ce qui diminueroit de plus de moitié le prix de la cuite. Les Anglois ont atteint ce but ; ils parviennent à donner, par ce moyen, plus d'activité au feu de leurs fourneaux, et conséquemment plus de solidité à leur faïence.

Pour chercher à introduire cette perfection nouvelle, l'administration a réclamé l'envoi d'un plan et les détails d'un fourneau propre à cuire de la faïence avec la houille.

TUILERIE.

La fabrication des briques, à deux milles à l'ouest de Savone, est une branche d'industrie non moins intéressante que les précédentes.

Ces fabriques tirent leur origine des temps très reculés ; plusieurs collines près de Leggino, à deux milles de la mer, sont réduites de moitié à cause de la grande quantité de terre qu'on en a tirée. Les anciennes tours de la ville de Savone sont bâties en briques de cette espèce, les plus anciens documents conservés dans les archives en font mention avant la fin du douzième siècle.

On trouve dans les statuts communaux, composés au commencement du treizième siècle, des réglemens très détaillés auxquels les propriétaires des fabriques étoient assujettis : ils prescrivent les dimensions de chaque espèce de briques, et ordonnent la nomination d'un magistrat chargé de surveiller l'exécution des réglemens, et de fixer chaque année le prix des briques.

Ces fabriques avoient un débouché très étendu, elles fournissoient non

seulement le département et toute la Ligurie, mais encore la Corse, la Sardaigne, Nice, l'île d'Elbe, Alicante, Carthagène, Gibraltar, Tunis, Alger, et même Odessa dans la mer Noire, ce qui exigeoit une fabrication de plus de dix millions de briques chaque année, dont les trois quarts s'exportoient hors du département.

Le prix des briques au treizième siècle étoit à peu près le même qu'aujourd'hui. Alors on vendoit le millier 25 fr., et les chiapelles (autre espèce de briques), 18 fr.; mais la monnoie étoit plus forte; le produit annuel de ces fabriques au treizième siècle étoit de 200,000 livres de Gênes, ou 180,000 fr. La confection des briques s'est améliorée considérablement malgré les abus qui s'y sont introduits depuis peu d'années.

Le manque de terre grasse, dite *gamelio*, qui entroit autrefois pour les trois quarts dans la cuite, a forcé les fabricants actuels à n'en admettre qu'un quart mêlé avec un quart de grès; la seconde moitié se compose d'une terre blanche nouvellement découverte, qui abonde dans plusieurs collines plantées de vignes près des Fornaze. Cette dernière terre rend les briques plus fortes et susceptibles d'un plus grand degré de cuisson, pourvu toutefois qu'il fasse beau temps, car l'humidité nuit extrêmement à leur perfection. On replante ces collines quand, par l'extraction de la terre, elles se trouvent au niveau de la plaine, et la vigne y réussit mieux qu'auparavant.

Les fabriques actuelles sont au nombre de neuf, dont sept aux Fornaze, et deux à Zinola. Il y en a six à deux fours; chaque four peut contenir de 50 à 60,000 briques. En prenant la capacité moyenne de 55,000, les 15 fours produiroient une fabrication de 9,990,000 briques; mais les débouchés se trouvant totalement obstrués en ce moment, et la consommation se bornant à celle qui se fait dans l'intérieur, un de ces fours est abandonné, et les quatorze autres ne font ensemble qu'environ 110 cuites ou 6,050,000 briques, tandis qu'il y a douze ans ils en faisoient 8,800,000.

La fabrication ne dure que six mois, du 15 avril au 15 octobre; l'on fait quelques cuites en hiver, mais ces sortes de briques ne sont pas emmagasinées.

Les personnes de tout sexe, et de tout âge, employées dans ces fa-

briques, sont au nombre de 474, occupées et payées comme il suit, savoir :

40 hommes pour pétrir l'argile, gagnent 24 fr. par millier de briques, ce qui peut leur produire pour la campagne 350 livres de Gênes, pour les 40, ci.	14,000 »
64 femmes employées à la confection des briques, gagnent 16 fr. par millier, ou 120 livres, et pour les 64, ci. . .	7,680 »
30 hommes sont occupés de l'arrangement des briques dans le four et en magasin; ils sont payés à 34 sous par jour, ou 200 livres par année, pour les 30, ci.	6,000 »
269 femmes ou enfants transportent des briques, à 16 sous par jour; leur gain annuel est de 80 fr. pour les 269, ci. .	21,520 »
30 hommes chargés du feu et de la surveillance de la cuite, sont payés à 40 sous par jour, ou 120 livres par campagne, pour les 30, ci.	3,600 »
26 hommes avec trois bêtes de somme, servent à transporter la terre de la mine à la fabrique, ils gagnent environ 400 livres par campagne, pour les 26, ci.	10,400 »
15 hommes employés à l'extraction et desséchement de la terre, gagnent chacun 200 livres, pour les 15, ci. . .	3,000 »
<hr/> 474	<hr/>
Totaux.	66,200 »

Ces ouvriers sont misérables, et malgré leur sobriété et leur économie, ils périroient de misère en hiver si les fabricants, par humanité, ne venoient à leur secours.

L'approvisionnement en bois est fait par 700 familles, qui composent environ 2,800 individus. Il se tire de Leggino, Valeggia, Quigliano, Montagna, Roviesca, Cadibona, et Lavagnola; et même de Vado, Spotorno, Varigotti et Varazze, d'où l'on tire de gros bois à défaut de fascines qui deviennent chaque jour plus rares, ce qui fait monter le prix du bois nécessaire pour une cuite à 4 et même 500 livres.

Dans l'espérance d'obtenir une grande économie, en admettant l'usage du charbon fossile de Cadibona, on a construit un four pour en faire l'essai; il en est résulté qu'en ajoutant à 220 ou 225 quintaux de charbon, la quan-

tité de bois pour la somme de 70 à 80 livres de Gênes, on obtient une cuite complète et des briques infiniment meilleures. Le charbon rendu sur place revient à 28 sous le quintal, ce qui fait pour les 220 quintaux 310 livres. Joignez-y 75 livres de bois, le total est de 385 livres. Le propriétaire économise 60 à 70 livres pour chaque cuite, ou environ 720 à 840 livres par an, pour douze cuites. En suivant cette méthode, il en résulteroit que les fabricants feroient un plus grand bénéfice, l'acheteur seroit plus satisfait, en raison de la meilleure qualité des briques, et les montagnes se recouvriraient du bois dont elles ont été si imprudemment dépouillées.

Quoique les travaux des nouvelles routes et les établissements que l'on construit dans la ville de Savone, exigent une grande consommation, néanmoins les prix sont baissés, et la dépense restant la même que dans le temps des grandes exportations, ces fabriques languissent extrêmement; la fabrication n'est même continuée que dans l'espoir d'un avenir plus heureux.

Il existe à Port-Maurice une de ces fabriques qui a trois fours appartenants à un seul propriétaire, et dont les produits et les procédés sont à-peu-près les mêmes que ceux de Savone. Les briques sont de très bonne qualité, mais l'on prétend qu'elles ne se lient pas bien avec la chaux; pour les employer utilement, on les mêle par moitié avec celles de Savone.

Pour que les briques soient de bonne qualité, la pâte doit être composée, moitié de terre blanche, un quart de terre grasse de *Gamelino*, et un quart de *tavio* ou grès. Cette terre, après avoir été desséchée et transportée à la fabrique, est jetée dans des réservoirs pour la faire détremper; on la met ensuite en tas, on la coupe en la retournant pendant trois fois avec une sappe destinée à ce genre de travail, et on la bat fortement avec un fer en forme de coin, attaché à un manche en bois, d'un mètre de longueur. De là on la transporte sur les bancs, où des femmes en forment des boules qu'elles placent dans les formes à briques. Les briques formées, on les range par terre et à plat dans une grande aire. Quand le soleil et l'air les ont un peu desséchées, on les dresse et on les polit; cette opération s'appelle *retourner* les briques; on les ôte bientôt de l'aire, et on les place par tas sur un terrain élevé, de manière que l'air passe à travers, afin qu'elles se dessèchent davantage. On les couvre avec des ardoises, ou avec des planches pour les garantir

S 1796 JUSQU'EN 1809.

DÉSIGN	1807 et 1808.	1809.	OBSERVATIONS.
DÉPENSES			
Bois	470	500	
Main-d'œuvre	136	136	
Port et extraction de la	75	75	
Ouvriers attachés au feu	30	26	
Pour emplir et vider le fi	80	76	
Loyer	55	55	
Dépenses diverses et ent	60	60	
Total de la dépense po	906	928	
Quantité de cuites fait	126	131	
Dépense générale:	228,312	121,568	
PRODUIT DES			
PRIX. TOTAL.			
Carreaux grands pour p 40	80	"	
Carreaux petits pour pa 27	27	"	
Briques dites Carruggio. 17	204	"	
Ferrioli... 15	270	"	
Nerichiani. 13	351	"	
Produit pour une cui	932	932	
Nombre de cuites faites	126	131	
Produit général..	234,800	122,092	
RÉSULTAT			
La dépense générale de	228,312	121,568	TOTAL GÉNÉRAL.
Et le produit de.....	234,800	122,092	1,982,608
Les fabricants on	6,488	524	291,300
	"	"	6,600
Ce qui présente pour c	382	31	"
	"	"	"



de l'humidité ; car si elles venoient à se mouiller, elles ne pourroient plus servir : cet accident arrive quelquefois , et cause une perte réelle au fabricant.

Enfin on remplit le four, et on y met le feu, qui dure quatre jours et quatre nuits sans interruption ; on éteint le feu, et on laisse refroidir pendant quatre jours, avant que d'en retirer les briques qu'on livre au commerce. Celles du milieu sont plus cuites et presque vitrifiées, elles se vendent un peu plus cher.

DIMENSION DES BRIQUES.

DÉNOMINATION DES BRIQUES.	LONGUEUR.	LARGEUR.	ÉPAISSEUR.
Carreaux grands pour pavés	0,20	0,20	0,02
Carreaux petits pour pavés	0,16	0,16	0,03
Briques dites Caruggio	0,22	0,11	0,03
Feroli	0,23	0,11	0,03
Nerichiari	0,24	0,11	0,03

On verra par le tableau suivant, que malgré l'influence des diverses circonstances, depuis 1796 jusqu'à 1809 inclusivement, ces fabriques ont produit 2,277,308 livres de Gênes ou 1,889,424 francs ; ce qui fait par année 134,958 francs 86 centimes ; les fabricants ont sur ces sommes un bénéfice total de 237,250 fr., ou de 16,946.fr. ; par an, ce qui fait 1,210 fr. net, pour le produit annuel de chaque four.

(Ici vient le tableau indicatif de la dépense et du produit des fours à briques du département depuis 1796 jusqu'en 1809.)

VERRERIES.

Les verreries d'Altare sont situées à trois lieues de Savone, sur la nouvelle route du Piémont. Leur position facilite les débouchés par mer et ceux de l'intérieur.

Altare étoit autrefois environnée de forêts épaisses; ces bois sont aujourd'hui moins abondants, en raison d'une consommation de plusieurs siècles: la valeur du bois a doublé de prix en peu d'années.

La culture de son petit territoire est presque nulle, à raison de l'élévation du sol, qui se trouve près du sommet, et sur le revers nord de la chaîne de l'Apennin qui borde la Ligurie.

Sa population est de mille à douze cents individus, qui ne tirent leur subsistance que des travaux des verreries.

Altare étoit compris dans les états de Piémont.

L'établissement de ses verreries remonte à une époque très reculée. Elles doivent leur formation à des familles dans lesquelles la fabrication est restée long-temps concentrée, et auxquelles les souverains accordèrent des privilèges et des titres de noblesse.

Il paroît que ces familles sont d'origine françoise, émigrées de Bretagne ou de Normandie.

Les verriers d'Altare ont acquis une réputation méritée par leur probité, et ont toujours été recherchés dans les établissements de l'Italie, auxquels ils fournissent des ouvriers.

Ils se sont formé des statuts, avec l'agrément des marquis de Monferrat, des ducs de Mantoue et des rois de Sardaigne, leurs seigneurs et souverains. Suivant ces statuts observés jusqu'à ces derniers temps, des chefs, institués sous le titre de consuls-verriers, sont chargés de l'exécution des règlements et des intérêts du corps.

Les statuts contiennent plusieurs dispositions principales, savoir : obligation pour les consuls-verriers de répondre aux fabricants de la conduite des ouvriers à qui ils permettoient de travailler au-dehors; promesse formelle de la part de ceux-ci, d'observer le secret relativement aux procédés

de leur art; défense de l'enseigner à d'autres qu'aux ouvriers de leur caste; obligation de se rendre aux verreries d'Altare, à une époque déterminée, sous peine de la confiscation des biens.

Les consuls nommés par les ouvriers ont été d'abord au nombre de six; depuis on les a réduits à cinq.

Il paroît que chaque verrier avoit la faculté de construire un four, quand cette construction n'étoit pas contestée par une opposition générale de la part des autres verriers; du moins il n'y avoit pas de défense expresse à cet égard, mais on se procuroit l'agrément des consuls.

La fabrication étoit limitée par la prohibition de fabriquer du verre blanc, dit cristal, que le gouvernement piémontois, avoit réservé pour les établissements de l'intérieur, et par la défense du débit des verres verts, qui étoit permis seulement au-delà d'Alexandrie.

Les fours ont été construits, dans l'origine, par des sociétés entre familles, et ils ont en suite passé par héritage à leurs descendants, en sorte que la propriété de la plupart de ces fours se trouve aujourd'hui partagée entre un grand nombre d'individus.

La durée du travail étoit limitée à huit mois, à dater de la Saint-Martin, jusqu'à la Saint-Jean.

On avoit encore recours au consulat, 1^o pour obtenir les maîtrises nécessaires à l'exploitation, 2^o pour obtenir une prolongation du temps du travail fixé.

Les propriétaires des fours étoient tenus, dans ce cas, de payer à la caisse du consulat une légère rétribution pour chaque journée de travail qui dépassoit le temps prescrit par les réglemens.

Les maîtrises sont composées de douze à quatorze et même jusqu'à seize ouvriers, non compris deux *tiseurs* pour faire le feu.

Les maîtrises qui se destinoient pour l'étranger, étoient ordinairement composées de dix-huit individus, compris un cuisinier qu'ils emmenaient avec eux.

Les propriétaires des fours d'Altare étoient obligés d'attendre, pour les ouvrages d'une exécution difficile, le retour des maîtres ouvriers qui par-
toient tous les ans pour l'étranger.

Ils prolongeoient leur fabrication pendant l'été; aujourd'hui qu'elle est très limitée, elle n'a presque lieu que dans cette saison.

Il partoît ordinairement pour l'étranger neuf à dix maîtrises d'Altare, ayant pour chef le premier ouvrier.

Le nombre d'individus qui s'absentoient pouvoit conséquemment s'élever à 180. On évalue les épargnes qu'ils apportent chaque année dans le pays, à 80,000 livres, argent de Gênes, ou à environ 67,000 fr.

Les propriétaires des verreries d'Altare et les ouvriers désirent le maintien de ces statuts. Plusieurs d'entre eux ont déjà présenté des mémoires pour obtenir l'agrément du gouvernement, sauf les modifications que les temps, les circonstances et les lois peuvent y apporter.

Ils appuient leur demande sur les avantages qui résulteroient de l'observation en tout ou en partie de ces statuts, en raison, 1° des sommes assez considérables qui rentroient chaque année dans la commune, 2° du maintien des mœurs, parmi les jeunes gens qui venoient se replacer sous le joug paternel, après avoir été livrés quelque temps à eux-mêmes, 3° enfin de l'utilité de conserver au pays un genre d'industrie qui assure la subsistance à mille ou douze cents de ses habitants, privés de toute autre ressource.

FABRICATIONS ET FOURS EXISTANTS.

Il existe aujourd'hui cinq grands fours et un petit.

Les cinq grands fours ont été destinés originairement à la fabrication du verre *vert léger*, ou *verre à pivottes*, laquelle étoit la seule permise par le gouvernement piémontois, qui se réservoir exclusivement la fabrication du verre blanc, pour ses verreries royales établies à Turin, à Chiuse en Savoie et dans le Navarois.

On y fabrique aujourd'hui du verre blanc et du verre vert. On essaya aussi il y a deux ans la fabrication du verre à bouteilles noires, façon de France; mais le peu d'habitude des ouvriers, une plus grande consommation de combustibles que nécessite la fusion du verre noir, la cherté des

matières premières, et la concurrence établie par l'introduction des bouteilles de France, tous ces motifs ont empêché de donner suite à cette nouvelle fabrication qui fut presque aussitôt abandonnée.

On se servoit pour le verre noir, d'un sable qui se trouve près d'Altare, et qui mêlé avec du salin et des cendres lessivées, paroît être propre à cette sorte de fabrication.

Le petit four dit *fornacino*, a été destiné à la fabrication du verre blanc, dit cristal, qui paroît mieux réussir par cette nouvelle construction, ainsi qu'on aura occasion de le faire remarquer.

Les grands fours renferment six creusets de la contenance de 25 à 30 et même jusqu'à 45 rubbi de verre affiné (1) (de 200 à 350 kilogrammes). Les grands fours et les creusets ont plus d'avantage pour la fabrication du verre vert. Leurs dimensions dépendent des facultés de chaque propriétaire en société.

Pour la fabrication du verre à bouteilles noires, on ne faisoit usage que des petits creusets de la contenance de 15 rubbi (119 kilogrammes).

Pour les fours à verre blanc, la contenance du creuset n'est que de six rubbi, (ou 48 kilogrammes).

Les fours sont construits avec une argile réfractaire d'Antibes; elle est excellente quand elle est triée, préparée avec soin, et mêlée en proportion convenable avec de la terre déjà cuite. Le four à recuire est ordinairement placé au-dessus et quelquefois à côté du four principal.

Les creusets résistent quelquefois huit mois de suite, et même plus à l'action du feu et des fondants, quand on a pris les précautions nécessaires pour le choix de la terre, la facture du creuset, son desséchement et sa cuisson; mais il n'arrive que trop souvent que, malgré ces précautions, les creusets se rompent, il en résulte alors pour les fabricants des pertes considérables.

On ne travaille aujourd'hui dans les verreries d'Altare, qu'à la refonte des

(1) Le rubbi est de 25 livres, poids de Gênes, et équivaut à 7 kilogrammes 92 centig. Le cantare cité à la page suivante, ou quintal de Gênes, est de six rubbi, et correspond à 47 kilogrammes 52 centigrammes.

cassons de vieux verres, à défaut de matières premières salines que l'on se procure fort difficilement, et à un prix trop élevé.

On ajoute cependant pour faciliter la fusion, un peu de potasse ou de soude, et particulièrement du sel ordinaire.

Les cassons de verre à cristal se séparent des cassons de verre vert par le triage. On broie ces cassons au moulin, et on les lave avant que de les fondre; on y met, pour faciliter la fusion, un peu de nitre et de minium, et pour décolorer le verre, on y ajoute de l'oxide de manganèse, que l'on se procure du golfe de la Spezia, ou du Piémont; la manganèse du Piémont est préférée.

La durée d'une fonte de verre vert est de 24 à 30 heures, celle du verre blanc dans les grands fours est de deux jours, et quelquefois plus, tandis que dans les petits fours, elle n'est que de 24 heures.

Le verre blanc s'affine mieux dans le petit four, et on ajoute moins de fondant pour accélérer la fusion. On emploie l'oxide d'arsenic, quand la fusion est opérée, pour rendre la pâte plus homogène, et donner plus de douceur au verre.

Chaque four consomme de 50 à 60, et jusqu'à 70 cantares de bois vert (22 à 23 quintaux métriques), suivant la dimension des fours, la qualité du bois et la nature des matières à fondre. On le sèche fortement avant de l'employer. Ce dessèchement a lieu dans des fours construits à cet effet, et chauffés avec de la braise que l'on tire du grand four; il perd environ le $\frac{1}{5}$ ou le $\frac{1}{4}$ de son poids, par cette opération et quelquefois plus.

La consommation moyenne est de 2,000 cantares de bois par mois (900 à 950 quintaux métriques.)

Les bois les plus estimés sont ceux de hêtre, de chêne; le châtaignier est moins bon; la consommation est à peu près la même pour le petit four que pour les grands.

Pour la fabrication du verre noir à bouteilles, elle étoit d'un tiers en sus.

La fabrication de ces différentes qualités de verre, peut s'élever de 60 à 100 rubbi (475 à 792 kilogrammes) par jour; mais le travail est ordinairement borné à 30 rubbi (237 kilogrammes), à cause du défaut d'approvisionnement, et du peu de moyens des fabricants pour subvenir à des avances de fonds considérables.

La fabrication moyenne n'est même évaluée qu'à 1,000 rubbi de verre vert, ou vert blanc par mois (80 quintaux métriques), à cause des jours de fêtes

Cette fabrication consiste en dames-jeannes, grosses bouteilles, gobelet-teries communes, petits carreaux de façon de Venise, carafes, lampes, huilliers, vases de cheminée et petits objets.

La fabrication du verre noir a été de 1,000 bouteilles par jour.

Malgré la défense faite par le gouvernement piémontois, on employoit quelquefois furtivement un creuset à la composition du verre blanc, ou cristal.

Le verre est ordinairement bulleux, et il est presque toujours rempli de grains de sable qui ont résisté à la fonte.

On peut évaluer la fabrication du verre blanc qui a présentement lieu, à plus d'un sixième de la fabrication totale des cinq grands fours.

On doit à ce sujet faire remarquer un expédient ruineux auquel les fabricants ont recours pour soutenir leurs moyens de vente. Ayant observé que les acquéreurs ne se présentoient dans leurs établissements que pendant la mise en activité des fours, parcequ'alors ils trouvent toujours la possibilité de compléter les assortiments qu'ils desiront se procurer, les propriétaires prolongent le plus qu'ils peuvent leur fabrication pour conserver leur débit, et ils ne fabriquent en conséquence que le moins de matières possibles à-la-fois.

L'économie du temps, qui est un des éléments les plus précieux dans les manufactures, est sacrifiée à cette considération, et une partie du combustible se trouve employé en pure perte pour maintenir le degré de chaleur nécessaire à la fusion du verre, qui, quel qu'en soit le volume, exige toujours une consommation de bois à-peu-près égale.

On exécute aux verreries d'Altare les pièces les plus difficiles, mais elles manquent d'élégance et de précision.

Il paroît que l'on ne met pas assez d'attention au recuit; les vases d'une certaine épaisseur se rompent spontanément, et à un choc léger.

Ces verreries n'ont jamais eu de réputation sous le rapport de la perfection de l'art; elles ne produisent qu'une verrerie commune à l'usage des habitants. Mais on voit par quelques pièces de commande faites avec soin, qu'elles seroient susceptibles de plus de perfection.

L'art d'user et de polir à la meule y est absolument inconnu, ainsi que la gravure sur verre. On y a fabriqué quelques verres colorés et émaillés.

DÉSIGNATION DES PROPRIÉTAIRES.

Il paroît que le nombre de fours étoit borné à trois pendant plus d'un siècle, que ces trois plus anciens fours n'ont pas cessé d'être en activité, et qu'ils appartiennent aujourd'hui aux familles,

1° Joseph et François Bormioli,

2° Paul et Ange Saroldi,

3° François et Philippe Lodi (1).

Par la suite, deux nouveaux grands fours furent ajoutés aux précédents; ces deux fours appartiennent aujourd'hui,

4° L'un à la veuve Massari,

5° L'autre aux frères Charles Bormioli (d'une branche actuellement distincte de la famille du même nom désignée ci-dessus); ce four a été construit il y a douze ans dans le même lieu où leurs ancêtres avoient eu autrefois un semblable four, abandonné pendant près d'un siècle.

6° Enfin un four de plus petite dimension destiné à la fabrication du verre blanc dit cristal, et qui a été construit en 1804 par les dénommés Ange Saroldi, et les frères Charles Bormioli.

Ce four appartient uniquement aujourd'hui à Ange Saroldi; il a été construit sans autorisation.

Le sieur François Lodi avoit essayé, il y a deux ans, la fabrication du verre à bouteilles noires, façon de France; mais il a été obligé de l'abandonner.

Tels sont les principaux propriétaires des fours; mais outre les propriétaires primitifs, il en existe encore d'autres intéressés dans la fabrication,

(1) La famille Lodi n'appartient point aux anciennes familles des verriers, mais elle a été fort long-temps agrégée au corps des verriers, conformément aux statuts.

parcequ'il se forme successivement des associations dans les familles, et quelquefois même avec des personnes étrangères.

On peut consulter à ce sujet le tableau ci-après, lequel a été dressé d'après les renseignements communiqués par les propriétaires eux-mêmes.

La durée du travail a été en 1808 :

Grand four, N° 1 ^{er}	Joseph et François Bormioli et compagnie	6 mois	» jours.
N° 2	Paul et Ange Saroldi et compagnie	4	4
N° 3	François et Philippe Lodi et compagnie	1	»
N° 4	La veuve Massari et compagnie	3	»
N° 5	Les frères Charles Bormioli et compagnie	9	»
Ensemble		23	4
Petit four ou four à cristal n° 6, Ange Saroldi et les frères Charles Bormioli		1	23
Total.		24	27

La fabrication du verre blanc par les frères Bormioli et compagnie n'a pas pu être prolongée davantage, faute d'approvisionnement de cassons de verre blanc, en quantité suffisante. Depuis trois ans que ce four est construit, la même difficulté subsiste.

Les autres fabricants regardent la durée de son travail de neuf mois faite au grand four, comme une fabrication forcée.

*PRODUIT, CONSOMMATION, ET DÉBOUCHÉS.**1° ANCIENNE FABRICATION.*

Les cinq premiers grands fours travailloient régulièrement huit à neuf mois de l'année; on peut porter par conséquent à quarante mois le travail total.

En supposant que la fabrication fût alors comme à présent de 1,000 rubbi (ou de 80 quintaux métriques) de verreries par mois, et que la consommation fût de 2,000 cantares, ou de 900 à 950 quintaux métriques de bois par mois, on auroit pour la fabrication moyenne d'une année, 1° produit en verre, pour 40 mois à 1,000 rubbi, 40,000 rubbi, ou 3,200 quintaux métriques; 2° consommation du bois, pour 40 mois à 2,000 cantares, 80,000 cantares, ou 6,000 stères (1).

2° FABRICATION ACTUELLE.

La durée des travaux pour les cinq grands fours a été l'année dernière de 23 mois et 4 jours, celle pour le petit four a été d'un mois trois jours, et la durée totale de 24 mois et 27 jours. On aura par conséquent en partant des mêmes données, et en distinguant pour la fabrication actuelle le verre vert, du verre blanc, les résultats suivants, savoir,

(1) On a évalué le poids du stère à 636 kilogrammes, en supposant dans un stère 28 pieds cubes, chacun du poids de 70 livres poids de Gènes, après en avoir déduit un tiers pour les vides laissés entre les bûches et même les branches.

Pour les cinq grands fours.

1° Produit en verre.	23 mois et 4 jours à 1,000 rubbi....	23,133 rub.	ou 1,851 quint. métriq.
	Sur quoi à déduire un sixième en cristal.....	3,855	308
	Reste pour le verre vert....	19,278	ou 1,543
2° Consommation du bois.	23 mois et 4 jours à 2,000....		
	cantares.....	46,266	ou 3,560 stères.

Pour le petit four à verre blanc dit cristal.

1° Produit en cristal.	1 mois, 23 jours à 1,000 rubbi ..	1,766 rubbi.	140 quint. métriq.
2° Consommation du bois.	1 mois, 23 jours à 2,000 cant ...	3,532	270 stères.

RÉCAPITULATION.

Verre blanc ou cristal.

1° Produit en verre.	1° Dans les cinq grands fours.....	3,855 rubbi.	308 quint. métriq.
	2° Dans le petit four à cristal.....	1,766	140
	Total du cristal.....	5,621	448

Verre vert.

	Dans les cinq grands fours	19,278	1,543
	Total général.....	24,899	1,990
2° Consommation du bois.	1° Pour les cinq grands fours ..	46,266 cant.	3,560 stères.
	2° Pour le petit four à cristal...	3,532	270
	Total général.....	49,798	3,830 stères.

Les pertes qui résultent de la fracture des creusets occasionent de temps en temps des diminutions notables sur la quantité des produits, mais comme on a établi cette évaluation sur le minimum, je crois que les résultats ci-dessus peuvent être regardés comme le produit net, déduction faite des pertes et des verreries cassées.

La fabrication de 1807 a été d'environ 20,000 rubbi, ou de 1,600 quintaux métriques; elle étoit autrefois du double.

La majeure partie de ces produits est transportée à Alexandrie, Gênes, Nice, Turin, et même au-delà.

Autrefois le débit de ces verres ne s'étendoit que jusqu'à Alexandrie.

Les expéditions de Gênes sont considérablement diminuées, en raison de la stagnation de son commerce au dehors.

L'introduction des verres de France qui se vendent à meilleur prix, et que l'on préfère aux verres d'Altare, et les droits imposés sur ces objets et sur leur introduction dans le royaume d'Italie, où ils avoient autrefois un libre cours, contribuent également à en diminuer la vente.

PRIX.

Le cantare de bois se payoit il y a dix ans 4 sous de Gênes rendu à l'établissement; à présent il vaut 8 à 10 sous, et même quelquefois plus. Il augmentera probablement encore (en le supposant à 10 sous, il reviendrait à 80 c. le quintal métrique), ou en partant de l'évaluation ci-dessus, le stère reviendrait à environ à 5 fr. (1).

Le rubbo de verre cassé coûte 3 fr. argent de Gênes, rendu à Altare, environ 31 fr. le quintal métrique; autrefois il ne valoit que la moitié de ce prix.

Les cassons de verre blanc de cristal se trouvant compris dans les cassons de verre vert, il ne coûte de plus que le triage, mais on présume qu'il augmentera de valeur.

Le verre vert fabriqué se vend au poids ou à la pièce; certaines pièces coûtent plus dans ce cas; mais on peut l'évaluer prix moyen à 6 liv. 5 sous le rubbo (environ 65 fr. le quintal métrique).

Il ne valoit autrefois que 5 livres, on voit par conséquent que le verre fabriqué n'a pas augmenté en proportion du renchérissement de la matière première, ni du bois qui ont l'un et l'autre doublé de prix.

(1) 120 livres argent de Gênes valent 100 francs de France.

Le verre blanc dit cristal ne se vend qu'à la pièce ou au cent, mais en rapportant de même la valeur au poids. On l'évalue à 9 liv. 10 sous le rubbo, environ 98 fr. le quintal métrique.

Les cassons de verre blanc ne se trouvant qu'en petite portion avec celui du verre vert, il sera probablement difficile de donner de l'extension à la fabrication du cristal, si on ne compose directement la matière avec des substances salines.

DÉPENSES ET BÉNÉFICES.

Au moyen des données précédentes, il est facile d'évaluer les dépenses et bénéfices de la fabrication.

En 1789, pour une fabrication de 40 mois, 80,000 cantares de bois, à 4 sous l'un..	16,000 livres.
40,000 rubbi de cassons de verres ou matières premières, à 1 liv. 10 s.....	60,000
40 mois de travail à 700 liv. pour frais de maîtrise, pertes et faux frais.....	28,000
Total argent de Gênes.....	104,000

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
<i>Bénéfice des propriétaires.</i>		
1° Produit. 40,000 rubbi de verre fabriqué, à 5 fr. l'un, ci	200,000 l.	166,667 f.
2° Dépense. Comme ci-dessus.....	104,000	86,667
Bénéfice net	96,000	80,000

Ainsi le bénéfice net des fabricants étoit alors par mois de travail de 2,400 livres argent de Gênes, ou de 2,000 francs argent de France.

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
<i>Argent qui restoit dans le pays.</i>		
1 ^o Valeur de 40,000 rubbi de verre fabriqué à 5 livres	200,000 l.	166,667 f.
2 ^o A déduire 40,000 rubbi de verre cassé, acheté à Gènes ou hors du pays à 1 livres 10 s. l'un font ci.....	60,000	50,000
Reste dans le pays.....	140,000	116,667
3 ^o Plus les sommes apportées tous les ans par le retour des ouvriers qui alloient travailler à l'étranger.....	80,000	66,667
Bénéfice du département.....	220,000	183,334

Non compris les frais d'emballage et de transport, qui étoient en partie au compte des acquéreurs,

En 1808, les cinq fours anciens ont consommé, pour une fabrication de 23 mois et 4 jours, 46,266 cantares de bois, qui, à 10 sous de Gènes, font.....			23,133 liv.
23,133 rubbi de cassons de verre, à 3 livres l'un, ci.....			69,399
23 mois et 4 jours à 900 livres par mois, pour la maîtrise, pertes, réparations des fours et outils.....			20,820
Total des frais			113,352

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
RÉSULTAT.		
1 ^o Produit de 19,278 rubbi de verre vert à 6 liv. 5 s.	120,488 l.	100,407 f.
3,855 rubbi de verre blanc à 9 liv. 10 s.	36,602	30,502
Total..... 23,133 rubbi.	157,090	130,909
2 ^o Dépenses, comme ci-dessus.....	113,352	94,360
Bénéfice net	43,738	36,449

Le bénéfice net de la fabrication du verre vert, y compris celle du verre blanc faite dans cinq grands fours, est conséquemment environ de 19,000 liv. ou de 1,584 francs par mois.

Le petit four à cristal, pour une fabrication d'un mois et 23 jours, consomme 3,532 cantares de bois à 10 sous, ci.....	1,766 liv.
1,766 rubbi de cassons de verre à 3 livres, ci.....	5,298
Un mois et 23 jours à 1,000 livres par mois, pour la maîtrise, faux frais, etc.....	1,766
Total des frais.....	8,830

RÉSULTAT.

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
1° Produit, 1,766 rubbi de verre fabriqué à 9 livres 6 sous.....	16,767 l.	13,981 f.
2° Dépenses, comme ci-dessus.....	8,830	7,359
Bénéfice net.....	7,937	6,622

Le bénéfice, pour la fabrication de verre blanc, seroit par conséquent de 4,500 livres par mois, ou de 3,750 francs.

RÉCAPITULATION DU TRAVAIL DE 1808.

1° *Bénéfice des propriétaires.*

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
1° Produit pour les grands fours.....	43,728 l.	36,449 f.
2° Produit pour le petit four.....	7,947	6,622
Total général.....	51,675	43,071

	ARGENT	
	DE GÈNES.	DE FRANCE.
<i>2° Argent qui reste dans le pays.</i>		
1° Valeur totale de la fabrication des cinq grands fours.....	157,090 l.	130,909 f.
2° Valeur de la fabrication du petit four.....	16,777	13,981
Total.....	173,867	144,890
A déduire 24,899 rubbi de cassons de verre, achetés à Gènes ou hors du pays, à 3 livres.....	74,697	62,248
Bénéfice du département.....	99,170	82,642
Plus à ajouter les sommes apportées tous les ans par le retour des ouvriers qui vont travailler à l'étranger.....	80,000	66,667
Total des bénéfices d'Altare ou du département.....	179,170	149,309

Non compris les frais d'emballage et de transport, dont une partie étoit supportée par l'acquéreur.

On a supposé, dans cette dernière évaluation, que toute la verrerie cassée qui sert à la refonte est achetée au dehors; mais une partie est achetée dans le département même, en sorte que ce dernier résultat pourroit encore être augmenté.

L'argent que les ouvriers rapportoient tous les ans dans la commune est diminué, parceque, d'une part, les travaux en Italie sont moins actifs, et que, d'une autre part, les statuts qui obligeoient les ouvriers à rentrer n'étant plus observés, plusieurs d'entre eux restent en pays étranger; mais n'ayant point de données exactes à cet égard, on a supposé que ces sommes étoient les mêmes qu'autrefois.

Il est à observer encore sur ces différents résultats ,

1° Que la fabrication ayant autrefois lieu en grande partie sur des matières salines premières à bas prix, le travail se faisoit avec plus d'avantage, et par conséquent les produits indiqués ont pu même être dépassés.

2° Que la fabrication du cristal, faite aujourd'hui dans les grands fours concurremment avec le verre vert, supplée en grande partie au renché-

rissement des matières premières, puisque le bénéfice actuel ne laisse pas d'être assez considérable.

3° Que la fabrication du cristal faite dans le petit four, est la plus avantageuse, mais que les bénéfices seront probablement beaucoup diminués, en raison de la concurrence considérable qui va s'établir, et qui augmentera le prix des matières premières que l'on se procure déjà fort difficilement.

L'ouverture des nouvelles routes fera bientôt renchérir le bois dans les environs d'Altare ; en second lieu, de nouvelles verreries prêtes à être établies à Casotto enlèveront à ces manufactures une partie de leur débit. La commune d'Altare est donc menacée de perdre un genre d'industrie qui lui est indispensable pour la soutenir ; les fabricants doivent chercher à employer la houille qui s'exploite dans le voisinage, et d'un autre côté le gouvernement doit remettre les anciens statuts en vigueur ; il devrait aussi fournir aux verreries du sel à un prix inférieur à celui de la régie ; ce sel pourroit alors être décomposé, à l'aide des pyrites qui sont communs dans le département, et fournir de la soude, fondant actif et indispensable à la fabrication du verre blanc.

FORGES.

Les bois du département s'étendent sur toute la ligne des Apennins, depuis Bardinetto jusqu'à Ronco de Scrivia, situé au-dessus de la ville de Gênes.

De toute cette chaîne découlent différentes sources qui donnent naissance aux deux Bormida, à l'Ero, et à l'Olba, dans le bassin du Pô, et à divers torrents qui se précipitent dans la Méditerranée.

Les eaux sont abondantes pendant une partie de l'année, et leur pente rapide favorise l'établissement des usines ; le voisinage de la mer facilite aussi le transport des matières premières et des produits. Ces divers avantages ont engagé les propriétaires à bâtir un grand nombre de forges.

Epoque de leur établissement.

Les bénédictins formèrent les premiers, vers le douzième siècle, un établissement de ce genre à Oxilia, puis un autre dans le voisinage de Cairo. Le succès qu'ils obtinrent en fit bientôt créer plusieurs jusqu'au-delà de Calizzano. Dès-lors ces montagnes sauvages et abandonnées commencèrent à se peupler, et il s'y bâtit différents villages. En 1400, ces établissements s'étendirent du côté de Sassello, et enfin jusqu'à Ronco de Scrivia; on en compte 46 dans toute cette ligne, qui pourroient fournir de 35 à 40,000 quintaux décimaux de fer ouvré, et donner une valeur d'environ deux millions au prix actuel de 53 fr. 3 c. le quintal métrique.

On a cherché également à bâtir des forges dans le lit des torrents qui descendent à la mer, l'une auprès de Savone, l'autre à Calice près de Finale: elles sont détruites depuis long-temps; la disette d'eau et la distance des bois en sont les causes principales. On vient d'en établir une près de Magliolo, elle doit prospérer. Elle fabrique en ce moment environ 300 quintaux métriques, et le produit peut être porté à 1,000 ou 1,100.

Leur nombre actuel.

Sur 33 forges anciennes existant dans le département de Montenotte, depuis Bardinetto jusqu'à Martina, plusieurs sont maintenant ruinées, soit à cause de la misère des propriétaires qui ne peuvent point faire les avances suffisantes pour les mettre en activité, soit à raison des réglemens établis vers l'an 1730, par le gouvernement génois, et renouvelés avec plus de rigueur encore en 1798 par la république de Gènes. Cette capitale qui trouvoit de l'avantage à attirer le fer étranger, et à proscrire celui du pays pour augmenter son commerce, imposa d'abord un droit de 6 sous 4 deniers par quintal de fer à l'entrée de Gènes, et de 17 sous 6 deniers lors de l'introduction de la mine de fer qui se tire de l'île d'Elbe; elle voulut en

autre dans les derniers temps, prélever un droit de 15 pour cent sur les fers fabriqués.

Dès ce moment, cette branche d'industrie souffrit sensiblement et plusieurs fabriques tombèrent; les fers de Suède furent introduits et se vendirent avec avantage. C'est à cette cause qu'il faut attribuer principalement la diminution des produits: car il paroît constant, d'après les renseignements qu'on a recueillis, que les bois actuels peuvent suffire à l'entretien et à l'activité de 46 forges anciennes de la Ligurie sans nuire à la crue des arbres de construction. Si la disette étoit à craindre sur quelques points de la ligne où elles sont situées, ce seroit du côté de Ronco de Scrivia hors du département; mais ici, le bois propre à faire du charbon périt quelquefois en place, notamment à Oxilia.

La situation des forges est plus ou moins avantageuse, suivant le voisinage des bois, et l'abondance des eaux. On commence la fabrication vers la fin d'octobre, on continue jusqu'à la fin de juin; à cette époque l'eau est quelquefois abondante encore, mais la chaleur de la saison oblige à suspendre les travaux, à moins que l'on n'ait quelques demandes, auxquelles il soit indispensable de satisfaire.

Leur valeur.

Pour obtenir un produit avantageux, il faut une grande surveillance; une forge ne rapporte point aux propriétaires qui veulent l'affermir, un produit analogue à la valeur des bâtiments. On calcule qu'un pareil établissement coûteroit 30,000 fr. de construction; on ne trouveroit à le vendre que 15,000 fr.; le bail qui se fait de 6 à 9 ans, est d'environ 1,500 fr., le propriétaire reste chargé de l'entretien du canal qui conduit les eaux et des réparations des bâtiments dont la toiture est en bois, et se trouve conséquemment sujette à des dégradations, particulièrement lorsque les neiges sont abondantes. Les dommages causés par des incendies sont de plus à sa charge, sauf lorsque le feu provient du magasin à charbon; alors les dommages sont supportés par le locataire. Le produit net est donc de 7 à 800 fr.

seulement; aussi cette manière d'affermir est-elle fort rare. Les forges sont généralement régies par un directeur que paie le propriétaire. Dans ce cas le revenu se compose du bénéfice sur le commerce du fer, et de plus de celui de la cantine établie pour l'usage du grand nombre de personnes employées au service journalier.

Leur administration.

La mise de fonds à laquelle le propriétaire est obligé est considérable. Il y a à cet égard deux genres d'administration; suivant l'un le propriétaire qui veut tirer tout le parti possible de sa forge et attendre deux ans, s'il le faut, pour vendre avantageusement son fer, est obligé d'avancer, pour faire valoir une fabrique produisant 900 à 1,000 quintaux métriques de fer, savoir:

1° 13,000 fr. pour l'achat de 30,000 sacs de charbon pesant environ 20 kilogrammes l'un, et se vendant 8 à 10 sous.

2° 12,000 fr. pour approvisionnement de vin, de blé et autres denrées pour la cantine, et de pièces d'étoffes pour l'habillement des familles employées aux forges.

3° 8,500 fr. pour l'achat d'environ 19 à 20 quintaux décimaux de mine de fer portée sur le lieu, et 120 quintaux décimaux de fonte ou vieille ferraille.

4° 6,000 fr. pour l'entretien de 12 mulets et leurs conducteurs, continuellement employés au transport des fers fabriqués dans un magasin situé au bord de la mer, et à porter au retour le minerai.

5° 6 à 7,000 fr. environ pour le paiement de 50 porteurs de charbons, hommes, femmes et enfants.

6° Enfin 6,500 fr. pour le paiement de 40 charbonniers, travaillant cinq mois de l'année.

Une portion du salaire de ces ouvriers se prélève en nature sur l'approvisionnement de la cantine, d'où ils tirent tout ce qui est nécessaire pour eux et l'entretien de leurs familles.

Les forgerons employés au nombre de huit dans chaque forge, s'y fournissent également.

L'habitude qu'ils ont de dépenser tout ce qu'ils gagnent fait qu'il est rare qu'on leur paye plus de 12 à 1,500 fr. en argent à la fin des travaux.

En ajoutant toutes ces sommes, on voit qu'il faut, lorsqu'il s'agit, d'une grande administration, une avance d'environ 50,000 fr. Suivant le second mode d'administration le propriétaire peut encore travailler moyennant une avance de 25,000 fr. seulement; mais dans ce cas, il est obligé d'acheter les vivres à crédit, de vendre ses fers sans en trouver un excellent débit; il perd souvent sur le choix et le prix de la mine; les ouvriers l'abandonnent quelquefois et cherchent une cantine mieux fournie dans laquelle on puisse leur faire des avances pour les besoins de leurs familles.

Ouvriers.

Les ouvriers nécessaires pour les travaux consistent, en un directeur qui est payé depuis 250 jusqu'à 400 liv., non compris la nourriture, 8 forgerons, six travaillant à la fonte ou au gros marteau et deux au martinet. Le maître forgeron est payé à 1 fr. 16 c. par quintal décimal de fer fabriqué et il est obligé d'entretenir son second; les deux fondeurs sont payés de 16 à 17 sous par quintal décimal; enfin les pileurs de mine ont chacun 10 sous par quintal décimal, et sont employés aussi à retirer la masse du fourneau. Le martinet exige un maître et un chauffeur, l'un payé de 16 à 17 sous, et l'autre 10 sous par quintal décimal. Tous ces ouvriers ont en outre des gratifications dans certaines circonstances.

Des charbonniers au nombre de 40, sont attachés à l'établissement et y travaillent pendant 5 mois environ, du mois de juin au mois d'octobre; ils peuvent gagner 2 liv. 10 s. à 3 liv. par jour; on les retient en leur faisant des avances; ils sont en général du pays même, et s'occupent des travaux de l'agriculture, lorsque le temps du travail dans les forêts est terminé.

Les porteurs de charbon au nombre de 50, hommes, femmes et enfants, sont employés la plus grande partie de l'année à la forge et surtout lorsque les travaux de la campagne n'exigent point leurs bras.

On peut compter que chaque forge produisant 1,000 quintaux décimaux, occupe environ 110 hommes, la plupart pendant la mauvaise saison.

Leurs mœurs.

Chacun de ces établissements est donc infiniment avantageux au pays où il est situé; aussi on n'y voit presque pas de mendiants; il y règne une honnêteté remarquable, mais particulièrement parmi les gens attachés au service des forges. Si quelque chose trouble l'ordre de ces villages, ce sont les voleurs de campagne, tous étrangers ou paresseux, qui profitent de l'absence des ouvriers pour voler leurs grains; il ne se commet point d'autres délits.

La classe qui paroît la plus heureuse est celle des forgerons; occupés nuit et jour à l'ouvrage le plus pénible, ils conservent cependant une santé robuste, une force et une gaieté inaltérables; ils vivent d'accord entre eux et sans inquiétude sur l'avenir; ils forment comme une famille d'amis où règne constamment la bonne humeur, et se quittent si la mésintelligence vient à naître; ils ménagent peu ce qu'ils gagnent, et ne s'enrichissent jamais. On ne les voit point sujets aux maladies qui régner dans le pays, et ils parviennent à un âge fort avancé. Il est très rare d'en voir mourir avant 70 ans, et l'on en compte plusieurs qui ont atteint jusqu'à 80 et 85 ans, sans la moindre infirmité.

Ils commencent à 18 ans leur apprentissage.

L'air est en général assez sain dans tous les établissements, à cause de la pente rapide des eaux.

Procédés de fabrication.

Les procédés en usage, sont ceux des forges à la Catalane; il n'existe point de hauts fourneaux dans le pays, et on ne coule point la fonte. Les mécaniques consistent dans deux roues, dont l'une fait agir le *maglio* pour équarrir les masses sortant du fourneau, et l'autre le *maglietto* pour la fabrication des fers de différentes espèces. Il y a environ 300 ans qu'on a substitué aux soufflets des forges ordinaires, des soufflets formés par un tube où l'on fait tomber un courant d'eau; ils produisent un très grand effet, à raison de la hauteur des chutes.

La mine se tire de l'île d'Elbe et provient de deux carrières différentes, la nouvelle et l'ancienne; le minéral tiré de cette dernière fournissoit la moitié de son poids de fer fabriqué, celui que l'on extrait de la première n'en donne que le tiers, et quoiqu'il soit moins cher, il n'y a pas d'avantage à s'en servir; il produit cependant un fer de bonne qualité et peut-être préférable. Le minerai dont on use dans ce moment, se compose de ces deux qualités: le mélange excite les réclamations des fabricants; il n'a lieu que par la mauvaise foi des négociants qui achètent la mine, et souvent des marins qui font le transport; il seroit à propos de réprimer cet abus par quelque règlement, et par une surveillance exacte lors de l'introduction des matières premières.

Dès que l'approvisionnement est fait, on pile le minerai, on le mêle ensuite avec un trentième de son poids de fer coulé que l'on brise, ou avec la même quantité de vieille ferraille; il paroît que sans ce mélange de fonte ou de fer, la mine produiroit moins, et que la dépense du charbon seroit plus forte. La masse que l'on fait d'abord pèse environ un et demi à deux quintaux décimaux. On dépense à peu près 6 à 7 et demi quintaux de charbon de hêtre pour la former. Le feu dure quatre heures; on la retire alors, on la purge du laitier, on l'équarrit sous le gros marteau, et on la divise en deux pièces; on fait chauffer les parties au même fourneau, et à différentes reprises, pour en former le gros fer destiné à être battu sous le maglietto. Ce fer est traité dans un autre fourneau avec du charbon de châtaignier qui est plus doux, et on lui donne sous le maillet les dimensions et les formes que l'on desire.

Il reste au fond du fourneau après que l'on en a retiré la masse principale, une autre masse qui pèse de 30 à 50 kilogrammes; elle fournit un meilleur fer, et se fabrique séparément dans les forges où l'on est jaloux d'obtenir de beaux produits.

On recueille en outre quelques parties de fer qui s'échappent de dessous le marteau, et qui, étant réunies et battues, donnent un fer très malléable et très doux. On s'en sert pour les chevaux et pour le ferrement des voitures. Ce produit peut être estimé le vingtième du produit total.

Diverses espèces de produits.

On fabrique sous le maillet des fers de différentes espèces ; celle qui détermine le prix est le fer plat, il fait environ la moitié des produits. On travaille aussi le fer en barres et en lames pour les cercles des tonneaux, en rondins ou carillons pour les clous de navires.

Dans quelques forges on fabrique des pièces pour des ancres ; on les envoie à Savone où on les soude dans une manufacture qui a beaucoup de réputation.

Qualité des produits.

Le fer du département de Montenotte peut le disputer à tous les fers connus pour la tenacité, la douceur et la souplesse ; mis en œuvre, il plie toujours plutôt que de rompre, et convient surtout aux ouvrages qui demandent une grande résistance ; mais il a le défaut d'être souvent cassant à chaud : il est alors difficile à travailler, et le déchet qui en résulte est grand, soit par la perte du fer même, soit par celle du temps et du combustible ; il paroît démontré que ce mal n'est pas sans remède, et que les usines pourroient fournir un fer excellent à chaud et à froid, si l'on apportoit plus de soin dans le choix et le triage de la mine, quelquefois mêlée à des pyrites, et si on ne mêloit jamais avec elle que de bonne ferraille.

Les maîtres de forges en conviennent ; mais le bas prix du fer dans le commerce, et la nécessité de se tenir toujours au taux du cours pour avoir un débit assuré, s'opposent à ce perfectionnement.

Améliorations possibles.

M. Barbé, directeur de l'artillerie de Gènes a fait à cet égard plusieurs essais qui ne laissent rien à désirer.

Il résulte de ses expériences, que l'on peut fabriquer dans les forges de Montenotte d'excellents fers pour les constructions navales. Il seroit à souhaiter que le gouvernement y formât un établissement; les améliorations qu'il ne manqueroit pas d'introduire dans la fabrication du fer, ne tarderoient pas à être appréciées par les maîtres de forges les plus éclairés; les bons exemples se propageroient. Les marines de Gênes et de Toulon, auroient à leur portée un fer excellent et à bas prix. La consommation augmenteroit; cette branche d'industrie si importante prendroit bientôt un nouveau développement, et acquerrait un nouveau degré d'utilité. On pourroit établir avec avantage des fonderies qui sont encore inconnues dans le pays.

Le fer y est si ductile que l'on pourroit même former avec succès une fabrique de fer-blanc. Deux propriétaires de ce pays, MM. Piantelli et Bianchi, desirent en établir dans leurs forges; il ne leur manqueroit pour cela que la connoissance des procédés, et un homme au fait de la marche de cette opération. Les forges deviendroient alors d'une haute importance, et pourroient affranchir en grande partie le pays d'un tribut qu'il a long-temps payé à l'Allemagne, à l'Angleterre et à la Suède.

Moyens de favoriser cette branche d'industrie.

L'ouverture des nouvelles routes, en diminuant les frais de transport, sera d'un avantage immense pour les forges; mais le gouvernement peut aussi l'encourager par des réglemens utiles. Voici ce qu'il faudroit faire à cet égard.

1° Établir des coupes réglées dans les bois communaux et royaux, afin que les ressources pour les approvisionnements fussent assurées tous les ans, et que les bois pussent se maintenir toujours suffisants pour l'entretien des fourneaux.

2° Charger une chambre consultative de surveiller et examiner le minéral qu'on introduit, pour empêcher la vente de celui qui ne seroit pas de bon choix. Les marchands cherchent en ce moment à faire un bénéfice injuste qui nuit au commerce.

3° Former un établissement pour la marine dans une des forges qui ap-

partiennent au gouvernement, afin de propager comme nous venons de le dire, les bons procédés; ce projet a déjà été soumis au ministre de la marine.

4° Favoriser la vente, en établissant un droit d'entrée sur les fers étrangers qui affluèrent auparavant à Gênes, et notamment ceux de la Suède, introduits depuis quelques années.

5° Enfin encourager l'établissement des fonderies et des laminoirs, en accordant un prix aux manufacturiers qui y obtiendroient quelques succès.

Bénéfice du propriétaire.

Il ne reste maintenant qu'à rechercher quel peut être le bénéfice du propriétaire et du département sur cette fabrication.

Le quintal décimal de fer revient dans la fabrique au propriétaire, à 41 fr. environ; il faut ensuite payer le transport à la mer, et les frais de magasin; on pourroit évaluer d'après cette base, à environ 7 à 8,000 francs le bénéfice d'une forge bien administrée, et produisant de neuf cent à mille quintaux; il faudroit y joindre 2,000 fr. environ, que l'on retire de la cantine, mais en déduire les intérêts des fonds qu'on emploie pour faire valoir l'établissement. La fabrication étoit plus avantageuse en 1797. Le fer se vendoit au prix moyen de 40 à 41 fr., il ne revenoit dans la forge qu'à 29 fr. 4 c.; le bénéfice annuel devoit être de neuf à dix fr. pour les fabricants qui n'ont pas en ce moment un bénéfice suffisant pour leur industrie et leur travail.

L'augmentation du prix de la fabrication provient de la valeur du charbon qui s'est accrue depuis peu, et a été portée du prix moyen de 9 à celui de 11 fr. la mesure, mais sur-tout du prix du minéral qui ne revenoit qu'à 4 fr. 02 c. rendu sur les lieux, parcequ'une portion considérable du minéral est tirée de la carrière nouvelle, qui rend beaucoup moins que l'ancienne.

Bénéfice du département.

Pour connoître ce que produit cette branche d'industrie au département, il faut retrancher de la valeur totale des fers, le prix des matières premières

qui se tirent du dehors; il paroît, d'après les renseignements qu'on a pris, que les bois ne seroient d'aucune valeur, vu leur position, sans l'existence des forges, aussi leur produit ne doit entrer pour rien ou presque rien en défalcation de ce bénéfice.

Dans l'état actuel, 28 forges sont en activité, et produisent toutes ensemble la quantité de 16,800 quintaux décimaux de fer, savoir: un quart de gros fer, se vendant à 50 fr.; une moitié en fer plat, se vendant à 53 fr. 03 c.; un huitième en fer de lames à 66 fr. 07 c.; un huitième en fer rond, à 53 fr. 03 c.

Le produit total des ventes est de 909,720 francs; il faut en déduire le prix de 39,600 quintaux décimaux de minéral à 5 francs le quintal, celui de 3,000 quintaux de mauvaise fonte à 20 francs, et enfin 1,100 quintaux de ferraille à 24 fr.; le total de ces sommes monte à 290,400 fr., et le bénéfice qui résulte pour tout le département, est de 619,320 fr.

Le produit de 1789 étoit plus considérable; d'après des calculs assis sur des bases certaines, les forges fabriquoient un quart en sus de ce qu'elles produisent aujourd'hui; 29 forges étoient en activité, les demandes étoient nombreuses, et les fers de Suède n'avoient pas encore paru. Le produit étoit alors de 21,750 quintaux décimaux de fer, et le débit en étoit très facile.

Dans ce moment on demande l'autorisation de rétablir quelques forges qui appartenoient autrefois au gouvernement, et qui sont ruinées; on peut espérer qu'en peu d'années, six de ces dernières se rétabliront; le prix du fer sera porté plus haut, lorsque le débit sera plus assuré: la fabrication augmentera par ce moyen de plus d'un cinquième, et produira environ 5,000 quintaux décimaux de plus. Le produit moyen de chaque forge, qui n'est que de 600, sera porté, d'après l'avis des fabricants, au moins à 750, conséquemment le produit total sera en outre augmenté d'un quart et dépassera 27,250 quintaux décimaux.

Commerce du fer.

La vente du fer donne lieu à un commerce assez important, il est d'usage de le transporter dans un magasin au bord de la mer, c'est là que les mar-

chands viennent s'en pourvoir; le fabricant qui a peu de fonds, vend au mois de septembre; celui qui en a davantage attend quelquefois jusqu'à deux ans. Lorsque la pluie ne commence point à tomber à la fin de l'automne, le mois de novembre est une saison favorable pour vendre. Les marchands ont en général trois mois de crédit; ils sont de Port-Maurice, de Finale, d'Alassio et de Savone. L'exploitation se faisoit généralement en Sardaigne, en Romagne, en Piémont, à Naples et à Marseille; on sent combien ce commerce doit être entravé aujourd'hui: les demandes sont peu nombreuses, et c'est sans doute à cette stagnation que tient le bas prix des produits; la paix rouvrira les débouchés et fera monter les fers à leur valeur.

On trouvera dans le tableau suivant, tous les détails sur la fabrication, la vente et l'exploitation des fers, ainsi que sur le bénéfice et la manutention des forges.

FABRIQUE DE VITRIOL BLEU.

Il n'y avoit pas en Ligurie de fabrique de vitriol bleu avant 1802; à cette époque, M. Astingo, négociant, résolut d'en établir une à Savone; l'utilité de cette entreprise fixa l'attention du gouvernement, qui accorda au fabricant le privilège d'une vente exclusive pour dix ans, à dater du premier janvier 1804.

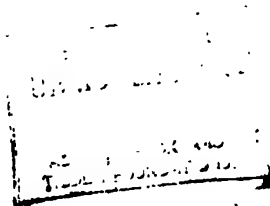
Les difficultés que le fabricant eut à surmonter dans le principe, et les dépenses que dut entraîner cet établissement, n'ont point été compensées; car à peine avoit-il perfectionné les produits, que les vicissitudes de la guerre paralysèrent la manufacture. La réunion de la Toscane à la France l'a anéantie presque entièrement: elle a non seulement occasioné une augmentation considérable dans le prix des matières premières, mais elle a encore nui à l'exportation de ce sel à l'étranger. La consommation intérieure se trouve extrêmement limitée, parceque la plupart des fabriques qui emploient le vitriol, languissent depuis long-temps, et le fabricant s'est vu forcé de suspendre entièrement ses travaux.

Les matières premières qu'on emploie pour cette fabrication sont le cui-

TABLEAU REL

PAR ORDRE DU PRÉFET MAR

NATURE DES MATIÈRES MÉLANGÉES
AVEC LA MINE ET FABRICATION.



THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS

vre et le soufre, et l'acquisition s'en faisoit à Gênes et à Livourne; on payoit environ 150 francs le quintal de cuivre, et de 11 à 14 francs le quintal de soufre; aujourd'hui le quintal de cuivre vaut de 190 à 200 francs, et le soufre de 40 à 50 francs. On a peine à s'en procurer, et l'on craint même que ces objets ne manquent tout-à-fait.

Les fours et les chaudières ont toujours été chauffés avec du charbon fossile, tiré de la mine de Cadibona.

Cette fabrique occupoit ordinairement huit personnes, qui étoient payées chacune à raison d'un fr. 60 cent. par jour.

Dans le temps de prospérité, qui ne dura que deux ans, 1804 et 1805, le produit annuel de cet établissement étoit d'environ 500 quintaux, ce qui suffisoit à la consommation des fabriques de la Ligurie, et donnoit lieu à une exportation considérable, par la voie de Livourne, à Naples et dans les villes maritimes d'Espagne et du Portugal.

Le prix de la vente étoit d'environ 80 francs par quintal; le bénéfice annuel du fabricant pouvoit s'élever alors à 6 ou 7,000 francs, comme on le verra par le tableau; mais les crises que cette fabrique a éprouvées ont étouffé dans leur naissance les belles espérances qu'on en avoit conçues; à peine peut elle couvrir présentement les dépenses qu'elle exige.

Les procédés pour la fabrication consistent dans la calcination du cuivre, réduit en plaques très minces et recouvertes superficiellement d'une légère couche de soufre pulvérisé; ces plaques se retirent chaudes du four à réverbère pour être trempées dans diverses cuves pleines d'eau. Cette opération se répète jusqu'à ce que le cuivre soit entièrement dissous; de cette manière, l'eau qui est dans les cuves se charge peu à peu de sulfate de cuivre, et lorsqu'elle est saturée à 12 ou 15 degrés (*aréomètre de Baumé*), on la transporte dans des chaudières de plomb pour en faire l'évaporation.

Cette évaporation se continue jusqu'à ce qu'il se forme une légère pellicule à la surface de l'eau; alors la concentration est arrivée à 36 ou à 40 degrés, ce qui indique que la cuite est terminée. On éteint le feu et on laisse reposer l'eau cinq à six heures, afin qu'elle puisse bien s'éclaircir; on la verse ensuite dans des bassins de bois ou de pierres, où elle se cristallise en refroidissant. Vingt-quatre heures suffisent à cette opération, après quoi on dé-

cante le vitriol qui reste cristallisé au fond du bassin, se détache de lui-même, et peut être mis en usage après avoir été lavé et desséché.

TABLEAU DE LA DÉPENSE

ET DU PRODUIT ANNUEL D'UNE FABRIQUE DE VITRIOL BLEU.

MATIÈRES, ENTRETIEN, ET MAIN-D'OEUVRE.	POIDS.	PRIX.	MONTANT.
Cuivre	150 ^{quint.}	150 ^{f. c.}	22,500 ^{f.}
Soufre.....	170	13 [»]	2,210
Charbon.....	3,000	1 ²⁵	3,750
Huit manœuvres ou ouvriers qui travaillent chacun 240 jours à 1 fr. 60 c. par jour, pour les huit.	»	»	3,072
Entretien de la fabrique et ustensiles.	»	»	1,600
Total	»	»	33,132
Bénéfice du fabricant.....	»	»	6,868
Total général.....	»	»	40,000
BALANCE.			
Vitriol.	500	80	40,000

FABRIQUES D'ANCRES.

Il existe dans le département une fabrique d'ancres pour les petits vaisseaux marchands que l'on construit à la côte; le poids des plus fortes n'excède jamais huit quintaux. Les pièces sont d'abord préparées dans les forges de Sassello et Ferania; elles sont ensuite réunies et liées ensemble dans les forges de Savone et Varrazze; cet établissement étoit protégé par les rois de Sardaigne, à cause de la perfection des ancres qui y étoient fabriquées, et de

la réputation qu'elles avoient acquise. La soudure au marteau est si parfaite, et le fer si ductile, qu'elles plient constamment plutôt que de casser. Aussi le débit en est-il considérable sur toutes les côtes de la Méditerranée. On en vendoit beaucoup en Espagne; ce commerce est tombé dans ces derniers temps, parceque l'administration des douanes a prétendu en empêcher l'exportation comme objet de munition navale. La difficulté a été levée depuis, sur la considération que ces ancres ne sont propres qu'aux bâtiments marchands; mais la guerre d'Espagne, qui est survenue en 1808, a empêché les fabricants de profiter de la liberté d'exportation. Aujourd'hui ces forges ne travaillent plus que pour les bâtiments nouvellement construits dans le département.

On voyoit autrefois, sur le môle de Savone, quatre fabriques d'ancres; deux furent ruinées en 1750 pour l'agrandissement du fort; il n'en reste plus que deux aujourd'hui, dirigées par les frères Diano. Le produit annuel de ces établissements étoit autrefois de 1,320 quintaux; il est réduit momentanément à 330 quintaux.

Dans l'état habituel, le bénéfice de la fabrication est d'environ 15 fr. par quintal; ainsi le bénéfice total, indépendamment du prix du fer que nous avons déjà calculé, est de 19,800, dont les trois quarts tournent au bénéfice du département, la majeure partie des produits se vendant à l'étranger.

SALINES.

Quoique les plages du littoral présentent sur quelques points des parties basses, où l'on pourroit former des marais salans, on n'a cependant établi jusqu'ici aucune saline dans le département: circonstance d'autant plus singulière, qu'une grande partie du sel nécessaire à la consommation du Piémont et du reste de l'Italie, part des ports et des rades de la plage; il y auroit un grand avantage à former de vastes établissements, et à en tirer le sel que l'on achète dans ce moment jusque sur les côtes du Languedoc. Les environs de Vado, de Cogolletto, d'Albinga, paroissent disposés très favorablement pour cet usage; et quoique les pluies soient abondantes en

Ligurie, il semble que la saison est assez sèche, entre les mois de juin et de septembre, pour assurer le succès de l'opération : au surplus le département tire plus d'avantage du transport des sels par le cabotage, qu'il n'en tireroit de la fabrication.

RÈGNE VÉGÉTAL.

LIN ~~ET~~ CHANVRE.

Le produit du lin est presque nul : le peu de toile qu'on fabrique ne donne aucun profit à l'industrie ; les propriétaires aisés font fabriquer chez eux pour leur ménage. Les toiles de lin de toute qualité se tirent du dehors, et forment une branche de commerce onéreuse au département. Le chanvre que l'on récolte est insuffisant à la consommation ; on y supplée par celui de l'intérieur du Piémont et de Bologne, qui provient des entrepôts de Livourne et de Gênes, ainsi que par la quantité de toile de toute qualité que l'on tire de la Stura et des Apennins.

D'après des renseignements exacts, l'importation de ce genre peut être évaluée au cinquième de la consommation locale.

On apporte du dehors. 4,160 quintaux métriq.

Le produit moyen de la récolte annuelle du pays,
est de. 5,350

Total du chanvre à travailler. 9,510

Peignure du chanvre.

Le chanvre arrive ordinairement en ballots, prêt à être peigné : le chanvre après la peignure se divise en trois qualités, le long, le court et les étoupes, en sorte que cent kilogrammes de chanvre cru produisent à peu près 33 kilogrammes de long, 50 de court, 10 d'étoupe, et 7 kil. de déchet ; ce déchet

pour les cordages sera calculé à 10 pour cent; ainsi que le gouvernement l'accorde aux entrepreneurs des chantiers maritimes.

Le prix moyen de la peignure est de 2 francs par myriagramme, ce qui fait:

Pour la fabrication des toiles.	7,488 quintaux métriq.	149,774 fr.
Pour les cotonnes.	304	6,060
Pour l'usage domestique.. . . .	178	3,560
Pour les cordages.	1,540	30,800
Totaux.	9,510	190,194

Filature du chanvre.

La filature du chanvre s'opère généralement à la quenouille : il n'y a d'ateliers organisés que ceux qui appartiennent à l'administration; les payannes filent chez elles pour leur compte, ou pour celui qui les emploie. Mais comme il y avoit un assez grand nombre de bras oisifs dans les prisons, ainsi que dans le dépôt de mendicité, j'ai songé à y établir des ateliers propres à la filature et à la fabrication des toiles. Les dispositions nécessaires ont été exécutées, et les résultats ont été les plus satisfaisants. Tout s'y file au rouet, et on peut espérer que cette méthode très expéditive, sera adoptée par les fileuses du dehors.

Le prix du filage varie selon les qualités du chanvre, savoir :

Pour chaque kilogramme de chanvre long.	» fr.	75 c.
Pour <i>Id.</i> <i>Id.</i> <i>Id.</i> court.	»	70
Pour <i>Id.</i> <i>Id.</i> <i>Id.</i> étoupe.	»	70

Le total de chanvre qui se file dans le département pour la fabrication des toiles, est de 6,964 quintaux, sans compter celui que l'on file pour le ménage et les bas; chaque famille fait le travail elle-même ou par le moyen des domestiques; la filature pour les cotonnes et le cordage sera calculé séparément.

Les 6,964 quintaux de chanvre filé pour la fabrication des toiles de toute qualité, donnent la dépense ci-après, savoir :

Chanvre long.	2,472, quintaux	185,345 fr. 55 c.	
Id. court	3,744,	262,104	85
Étoupes.	748,	52,420	97
<hr/>			
Totaux.	6,964 quintaux	499,871	37

Tissure des toiles.

On fabrique les diverses toiles sur de petits métiers dispersés dans l'intérieur des villes et des villages. Les faubourgs de Savone sur-tout, et les villages environnants, en possèdent un grand nombre: quelques familles en ont deux et même trois, et ne vivent que du bénéfice de cette manufacture. Les marchands qui ont des tisserands à eux, leur donnent un quintal de fil qui peut suffire à la tissure de deux pièces, dont la longueur moyenne est de 60 mètres, sur 80 centimètres de largeur.

Le nombre de ces métiers dans tout le département s'élève à 2,700, dont 300 sont destinés à la fabrication des cotonnes; il est difficile de constater le travail annuel de 4,000 métiers destinés aux toiles: ce ne sont pour la plupart que des femmes qui y travaillent; et quoique l'on sache qu'une femme peut faire quatre mètres de toile par jour, aucune ne travaille pour tant avec assez de constance pour que l'on puisse se baser sur cette quantité; d'ailleurs la plupart, ainsi que les hommes, ont d'autres occupations, et souvent ne s'adonnent aux métiers que lorsque le temps ne leur permet pas de sortir, ou le soir pendant l'hiver. Nous avons pris un terme moyen en supposant, 1° que chaque métier, toute suspension de travail compensée, peut produire trois mètres de toile par jour; 2° que le nombre des journées est de 300 seulement, eu égard aux jours fériés; suivant ce calcul, chaque métier produiroit par an 900 mètres, et les 2,400 métiers en produiroient ensemble 2,160,000 mètres.

Pour contrôler ce calcul, nous avons examiné quelle peut être la con-

sommission moyenne du département, en la comparant à celle qui est constatée par l'état annuel de dépense de l'hospice des pauvres, et nous avons établi que neuf mètres sont nécessaires pour le besoin annuel de chaque individu de tout âge; ainsi pour une population de 297,730 individus, il faut. 2,679,570 mètres de toile.
A déduire le 175 environ que l'on tire du dehors. 500,000

Reste pour la toile fabriquée dans le pays. . . 2,179,570 mètres.

Ce calcul se rapproche du premier, et nous le croyons d'autant plus exact, que la consommation semble mieux constatée que la fabrication qui est exposée à des interruptions constantes.

Les 2,179,570 mètres de toile de toute qualité coûtent pour la tisserie 28 centimes le mètre, ce qui donne une dépense de. 610,279 fr. 60 c.

D'après tous ces détails on aura le résultat suivant:

Prix d'achat pour les 7,488 quintaux de chanvre brut,		
à 100 fr. le quintal.	748,800 fr.	» c.
Frais de peignure.	149,774	20
Id. de filature.	499,871	37
Id. de tisserie.	610,279	60
Total de la dépense.. . . .	2,008,725	17

Pour évaluer le prix de la vente des toiles et simplifier le plus possible les calculs, nous ne distinguerons que deux classes dans lesquelles toutes les autres seront comprises, suivant la diversité de la façon; savoir, celle que l'on fait de pur chanvre, long ou court, et celle que l'on fait d'étope; la toile d'étope est évaluée à un huitième à peu près de la totalité, et par conséquent sur les 2,179,570 mètres, il y aura 272,446 mètres de toile d'étope, et 1,907,124 mètres de pur chanvre.

La toile d'étope se vend 1 franc 4 c. le mètre, prix moyen, et pour les 272,446 mètres. 283,343 fr. 84 c.

Celle du chanvre pur se vend aussi prix moyen, 1 fr.

50 c. le mètre, et pour les 1,907,124 mètres. 2,860,686 »

Total du prix de la vente.. . . . 3,144,029 84

<i>Report.</i>	3,144,029 fr. 84 c.
Pour constater le profit de la simple industrie, il faut déduire de cette somme; 1° la dépense pour l'achat des matières premières avant le déchet, qui est de.	748,800 fr. »
2° Le profit que les marchands retirent de la vente, profit que l'on doit considérer comme article de commerce, puisque les fabricants ne travaillent que pour le compte de négociants; ce profit s'élève à.	1,884,104 67
	1,135,304 67
Reste pour le profit de la simple industrie.	1,259,925 17

TOILES DE COTON POUR VOILES ET HABILLEMENT.

La fabrication des toiles en coton est un objet important à Savone: on en fait de deux qualités, l'une à l'usage des voiles pour la navigation, l'autre pour l'habillement; leur chaîne est en fil de chanvre et le tissu en coton; les toiles en coton pour l'habillement sont rayées en bleu ou en rouge; les paysans et les matelots en font des pantalons, des vestes; les femmes, des jupons; leur tissu est très fort.

La fabrication de toutes ces toiles est presque exclusivement renfermée à Savone, depuis que le renchérissement du coton a fait suspendre tout travail dans la ville d'Acqui; les statuts de Savone fixoient avec précision la quantité de fil et de coton qui doit entrer dans chaque pièce de cotonne destinée à la navigation, ainsi que sa longueur et sa largeur. L'intérêt des marchands ne permet pas qu'ils s'écartent de ces règlements nécessaires à la conservation du crédit de la manufacture.

On faisoit autrefois un débit considérable de ces toiles dans les ports de Gênes, Nice, et Marseille; mais depuis la guerre, cette branche a diminué sensiblement. On peut compter 300 métiers dans les environs de Savone, qui travaillent à la tisser de ces toiles. La filature étoit en grande partie faite à Celle. Avant l'énorme renchérissement du coton, on calculoit que

chaque métier produisoit à peu près trente deux pièces de cotonne par an, chacune de 30 mètres de longueur, sur 37 centimètres de largeur; maintenant cette quantité est réduite à seize pour chaque métier, ce qui fait 4,800 par an, dont 3,600 pour voiles, et 1,200 pour habillement; mais cette quantité diminue tous les jours; le coton est devenu un objet de luxe: on est forcé de faire les toiles pour la navigation en chanvre, et celles à l'usage de l'habillement en fil mêlé d'étaupe de lin.

Chaque pièce de cotonne pour navigation contient trois kilogrammes de coton et cinq de chanvre: elle pèse huit kilogrammes; il entre donc dans les 3,600 pièces, cent huit quintaux de coton et cent quatre-vingts de chanvre; or le coton non cardé coûte 1,200 fr. le quintal métrique, et pour les cent huit quintaux, ci. 129,600 fr. » c.

Le coton se file au rouet, et se paye 68 c. le kil., et pour les 108 quintaux, ci. 7,344 »

Frais de peignure de ladite quantité de chanvre, ci. . . 3,880; »

Il faut 194 quintaux de chanvre brut pour les 3,600 pièces, lesquels à 100 fr. le quintal, font ci. 19,400 »

Frais de filature comptés au prix moyen du chanvre long et court à 58 c. le kil., ci. 10,440 »

Les frais de tissure coûtent 4 fr. 12 cent. la pièce, pour les 3,600 pièces, ci. 14,833 »

Total de la dépense pour les 3,600 pièces de cotonne, ci. 185,947 »

Les cotonnes ci-dessus à l'usage des voiles se vendent 60 fr. la pièce, pour les 3,600, ci. 216,000 »

Donc le marchand fait un bénéfice sur cette vente de, ci. 30,503 »

La vente des 3,600 pièces produisent. 216,000 »

Le profit du marchand étant de. . . . 30,503 fr. » c. }

Le prix du coton de. 129,600 » } 179,503 »

Et celui du chanvre de. 19,400 » }

Il reste pour le bénéfice de la simple industrie sur cette partie. 36,497 »

Report.	36,497 fr. » c.	
Les 1,200 pièces de cotonne pour habillement, dont la main-d'œuvre est à peu près la même que ci-dessus, donneront un profit égal au tiers en sus, ci.	12,162	33
Total du bénéfice annuel de l'industrie sur les cotonnes.	48,659	33

CHANTIERS DE CONSTRUCTION.

Les chantiers de construction de la Ligurie sont d'une époque très ancienne: il est constant qu'ils étoient en grande activité dans le treizième siècle. Les villes du littoral fournisoient alors de grands moyens de transport pour les croisades: la tendance des peuples de l'Europe, à cette époque, développa le commerce en Ligurie et l'enrichit de ses trésors; chaque ville jouissoit alors de son indépendance, et vouloit posséder une marine importante qui la fit redouter de ses voisins, et qui pût lui procurer les moyens de s'agrandir; tout propriétaire de galère avoit le droit de bâtir une tour: un grand nombre de ces édifices existent encore; c'étoit en quelque sorte un titre de noblesse.

Les documents anciens attestent que sur chaque point on entretenoit un nombre considérable de bâtiments de guerre.

Depuis que les grandes puissances se sont appliquées à développer des moyens maritimes proportionnés à leur forces, et qu'elles ont cessé de louer des vaisseaux pour leurs expéditions, tout cet attirail militaire disparut; mais les chantiers subsistèrent et construisirent des bâtiments pour le commerce, et des bateaux pour le cabotage. Il existoit alors des chantiers sur presque tous les points; peu-à-peu ils se restreignirent dans les lieux les plus voisins des forêts; avant 1789, on en construisoit de temps à autre à Cervo, Diano, Oneille, et Port-Maurice, mais les vrais chantiers n'existoient qu'à Arenzano, Varazze, Savone, Finale, Cervo, Alassio, Laigneglia, et Saint-Étienne.

Ces chantiers ne se bornoient pas à fournir à l'entretien des bâtiments de

la côte, ils fournissoient aux plages des Alpes maritimes, des Apennins, aux ports de Provence, de Languedoc, et des îles d'Elbe et de Corse; l'activité étoit alors considérable.

Les vaisseaux sortis de ces chantiers sont généralement bons voiliers, construits avec économie, et cependant assez solides: ils durent en général 15 à 20 ans à la mer. Les quatre premières années coûtent un très modique entretien: on calcule qu'à moins d'accident imprévu, ils coûtent pendant les 16 dernières années environ le quart du prix d'achat, ou tout au plus le tiers. Le prix moyen du tonneau est d'environ 200 fr. tout gréé. Ce prix peu élevé suppose une grande épargne dans la construction. La cause en provient sans doute de ce que les vaisseaux étoient sujets à être pris par les barbaresques; elle tient encore à ce que la mer est peu orageuse sous le beau climat des côtes de la Ligurie. On construit ces bâtiments sur le sable de la plage, et on les lance à la mer sur des rouleaux de bois de chêne vert, déjà mâtés de leurs mâts; en sorte qu'ils sont au moment même en état de voguer et de mouiller dans la rade la plus prochaine. Le chantier de Varazze est le plus actif: il construit à lui seul plus que tous les autres à la fois; mais depuis quelques années, l'activité diminue sensiblement et se ralentit encore; on verra dans le tableau suivant l'état actuel de cette industrie.

ETAT DE SITUATION DES CONSTRUCTIONS DES BATIMENTS
OU NAVIRES DE TOUTE ESPÈCE.

ARRONDISSEMENTS.	LIEUX où sont situés les chantiers.	NOMBRE DES BATIMENTS CONSTRUITS ACTUELLEMENT dans chaque chantier.				TOTAL des tonneaux pour chaque chantier.	NOMBRE d'ouvriers construc- teurs.	PRIX DE VENTE DES BATIMENTS ACHÉVÉS.				PRIX des bois.	BÉNÉFICE des ouvriers CONSTRUCTEURS.
		de 100 à 130 tonneaux.	de 50 tonneaux.	de 30 tonneaux.	de 15 tonneaux.			de 100 à 130 tonneaux.	de 50 tonneaux.	de 30 tonneaux.	de 15 tonneaux.		
SAVOIE.	Arenzano.	2	"	"	120	33e	20						
	Varazze.	25	3	40	60	4,300	230						
	Savone.	2	"	3	30	435	15						
	Finale.	3	"	8	12	510	15						
	Piém.	"	"	6	"	180	6						
PORT-MAURICE.	Loano.	"	"	14	"	420	8	887,500	36,830	526,680	89,660	269,845	166,580
	Alasio.	2	"	"	2	250	8						
	Laigneglia.	2	"	"	"	200	4						
	St.-Etienne.	"	"	5	"	150	3						

SOUS-DÉTAIL DES PRIX DE CHAQUE TONNEAU DE CONSTRUCTION.

DÉSIGNATION DES OBJETS NÉCESSAIRES A LA FABRICATION.	POUR LES BATIMENTS			
	De 100 à 130 tonneaux.	De 50 tonneaux.	De 30 tonneaux.	De 2 $\frac{1}{2}$ tonneaux.
Bois	38 ^{f.}	45 ^{f.}	40 ^{f.}	44 ^{f.}
Fer	9	11	15	8
Goudron et étoupes	5	40	7	8
Gréement et voiture	123	99	120	46
Main-d'œuvre	28	24	18	24
Bénéfice { du charpentier ...	10	11	13	10
{ sur le gréement ...	15	11	18	20
TOTAUX	228	207	231	160

On voit par le premier tableau, que le bénéfice des ouvriers est de 168,680 fr., et par le sous-détail que le bénéfice des maîtres sur la coque des bâtiments est de 87,040 fr., et celui des entrepreneurs sur le gréement de 111,105 fr.; le prix du bois rendu à pied d'œuvre est de 269,845 fr.; celui du fer de 67,455 fr., celui des goudrons et étoupes, 37,625 fr.; le gréement et la voilure sont à peu près la moitié du prix total des vaisseaux qui est de 1,534,670 fr. Tel est l'état actuel de cette branche d'industrie; elle ne tardera pas sans doute à se développer davantage, et même à prendre plus d'extension qu'autrefois: les mâtures de la forêt du Pega, les routes nouvellement ouvertes, le régime des bois amélioré, une garantie contre les attaques des Barbaresques, tout contribuera à ses progrès. Mais il faut que ces chantiers soient ménagés lors de l'appel des constructeurs aux arsenaux: il est arrivé quelquefois que tous les charpentiers ont été appelés, et si on n'avait pas accueilli les représentations qui ont été faites, l'art se seroit perdu, et la marine auroit vu détruire une excellente école pour la construction navale.

Le bénéfice du département consiste dans les profits dont nous avons parlé, lesquels se montent ensemble à la somme de 364,725 fr.

CORDAGES.

La fabrication des câbles et autres cordages étoit autrefois considérable dans le pays maritime, particulièrement à Varazze, Savone, Finale, Alassio, et Oneille; on en faisoit un grand débit le long de la côte. Les gros câbles étoient envoyés jusque dans les chantiers d'Espagne pour le service des vaisseaux de guerre. Cette manufacture, ainsi que toutes les autres qui tiennent au service maritime, languissent aujourd'hui. Varazze fabrique encore à cause de sa proximité du port de Gênes, qui s'y fournit en partie; d'ailleurs c'est le lieu où l'on construit la plupart des bâtimens pour le cabotage de la côte, et sa fabrication annuelle est encore de 700 quintaux métriques; celle de Savone de 400, et celle des autres lieux de 588, ce qui fait au total 1,688 quintaux.

Le chanvre de Bologne et du Piémont est préféré à celui du département, parcequ'il est plus long et plus fort: il se vend 80 francs le quintal métrique, attendu que dans cette fabrication on y mêle souvent le rebut du chanvre du pays.

Le travail de corderie se paie soit à la journée, soit au poids; le prix de la journée est d'un franc 65 centimes; le prix au poids, est de 20 centimes, pour chaque kilogramme: nous suivrons cette dernière évaluation pour rechercher le bénéfice de cette industrie, comme étant la plus sûre, car le travail de la journée varie à raison de la force, de l'activité, et de la bonne foi des ouvriers.

On peut diviser les 1,688 quintaux de cordages en deux qualités: la première est le cordage noir ou goudronné, pour le service maritime: elle s'élève à 1,488 quintaux; la seconde est le cordage blanc ou non goudronné qui est de 200 quintaux.

Il faut 24 kilogrammes de goudron pour chaque quintal de câble, et pour les 1488 quintaux il faudra 288 quintaux de goudron. Le goudron se paie

66 fr. le quintal, et pour les 288 quintaux ci 123,200 f. » c.

La peignure des 1540 quintaux, à 20 francs le quintal,
fait ci. 30,800 »

Filature et tout autre travail nécessaire à la confection
à 20 francs prix moyen, pour les 1688 quintaux ci. . . . 33,760 »

Montant de la dépense. 206,768 »

Le prix des câbles goudronnés est de 135 francs le quintal; les cordes de toute autre qualité plus fine, pour le service de terre et l'usage domestique, eu égard à la vente qui s'en fait généralement en détail, se paient jusqu'à 180 fr. le quintal.

Donc le produit de 1,488 quintaux de câbles, ou cordes
goudronnées, à 135 fr., est de. 200,880 f. » c.

Celui de 200 quintaux non goudronnés, de. 36,000 »

Produit total sur la vente annuelle des cordages. . . 236,880 »

Sur lequel le fabricant gagne. 30,112 f. 00 c. }
Et les ouvriers et l'industrie. . . 33,760 00 } 63,872 fr.

La quantité de cordages exportés peut être évaluée à la
moitié de cette fabrication; en conséquence le bénéfice
du département n'est que de. 31,936

FILETS POUR LA PÊCHE.

Le village de Celle, canton de Varazze, est le lieu où cette fabrication est de quelque rapport: c'est l'occupation des femmes de tout âge dans cette commune; on y voit par-tout filer le lin et travailler les filets. Varazze, Finale et quelques pays de la côte s'occupent aussi de ce travail, mais ils ne font pas commerce au-dehors; en général, les filets s'achètent à Celle, quoique ce soit le lieu où les pêcheurs sont en plus petit nombre.

Indépendamment du débit des filets dans la côte ligurienne, on en fait commerce sur la côte méridionale de France. Il est à observer que pendant que toutes les autres manufactures languissoient depuis la guerre,

celle-ci a considérablement augmenté: le nombre de filets qu'on exportoit précédemment n'excédoit pas 200, aujourd'hui il s'élève jusqu'à 500. La stagnation du commerce doit en être la cause : un nombre considérable de gens de mer, se trouvant désœuvrés, après la perte de leurs bâtimens, ont été forcés de s'adonner à cette profession, qui les rapprochoit de leur ancien état et qui assurait leur subsistance.

La perfection et l'économie de ce genre de manufacture dépendent sur-tout de la manière de filer le lin, industrie particulière aux femmes de *Celle* ; le lin doit être filé au grand rouet extrêmement fin, ou filé à la quenouille ; on tourne le fuseau en sens contraire de la filature ordinaire.

Les filets sont de plusieurs espèces; la plus considérable est celle qui sert à la pêche des anchois et des sardines; un filet pour la pêche des anchois est de 400 mailles, sa longueur est de 21 mètres sur dix de largeur. On fait des filets à mailles plus étroites; ils en comportent alors 500, et ont une longueur de 16 mètres et demi, sur une largeur de 12. Lorsque le lin est bien filé, il en faut moins de deux kilogrammes pour un filet de première qualité; il en faut deux et demi pour un de la seconde. Le lin prêt à être filé se paie 3 fr. 75 cent. le kilogramme; et la filature, 4 fr. 50 cent. La main d'œuvre de chaque filet se paie 11 fr. 48 cent. Il faut 20 journées pour en faire un, à cause du temps que les femmes doivent donner à-la-fois au travail du ménage, dont elles sont chargées.

D'après les observations que nous venons de faire, les 500 filets que l'on exporte, pesant chacun deux kilogrammes, et ensemble 1,000, font à 3 fr. 75 cent., l'un, prix du premier achat. 3,750 f.

À ajouter la moitié pour le débit de l'intérieur et pour toute autre espèce de filets peu différens, et que nous comprenons sous la même dénomination. 1,875

La filature de 1,500 kilogrammes de lin, à 4 francs 50 centimes l'un, font 6,750

La main-d'œuvre de 750 filets, à 11 francs 48 centimes l'un, ci 8,610

Total 20,985

Report 20,985 f.

A laquelle somme, il faut ajouter 3 francs, pour les cordages que le filet exige 2,250

Total de la dépense. 23,235

Les filets se vendant 38 francs l'un, les 750 filets produisent 28,500

Le bénéfice sur la vente est donc de. 5,265

Mais comme les fabricants vendent eux-mêmes les filets, en les envoyant hors du département, tout le bénéfice est pour le département. Le bénéfice des deux opérations s'élève pour les 500 filets qu'on envoie au dehors, savoir : filature du lin 4,500

fabrication des filets. 5,740

Total. 10,240

Auquel il faut joindre le profit de la vente, qui pour les 500 filets est de 3,510

Total du profit de l'industrie au bénéfice du département. 13,750

SAVONNERIES.

Les fabriques de savon de ce département doivent leur création à la révolution française : la stagnation de celles de Marseille, à cette époque, força de recourir à celles de la Ligurie. Les commissions multipliées de la France, du Milanais, et du Piémont, augmentèrent sensiblement et en peu de temps les spéculations des fabricants de savon ; Finale, Loano, et Port-Maurice, comptèrent bientôt jusqu'à 25 fabriques, qui étoient dans la plus grande activité, particulièrement en 1795 et 1796 ; le prix du savon étoit alors de 100 francs le quintal métrique, mais dès que la tranquillité reparut en France, les fabricants de Marseille, qui avoient conservé leurs vastes établissements, s'empressèrent de rétablir des fabriques qui formoient une des branches les plus considérables du commerce de leur ville.

Toutes les demandes se dirigèrent bientôt sur Marseille et Gênes, qui, par leur situation et leur crédit, favorisoient davantage les grandes spéculations; ces motifs firent tomber les fabriques de ce pays, en sorte qu'il n'en reste maintenant que six, dont deux à Savone, une à Finale, deux à Loano, et une à Port-Maurice. L'ouverture des grandes routes, en rapprochant davantage les pays du Piémont de la côte maritime du département, donne aux fabricants l'espoir d'un débit plus assuré et d'une fabrication plus étendue.

Alicante et Carthagène fournissoient autrefois les meilleures sodes, à un prix très modéré et qui n'excédoit pas 48 francs le quintal métrique; celles de Sicile rivalisoient avec celles d'Espagne, pour la bonté et la modicité du prix. On trouve dans cette île, des dépôts de ce genre très considérables; mais la cessation des rapports commerciaux avec les provinces, a forcé les fabricants à recourir à celles de la Romagne.

Leur qualité inférieure, et leur prix, qui augmente à raison des dangers qu'on rencontre dans le trajet, ont suggéré à quelques fabricants, l'idée d'employer la potasse mêlée avec cette soude. On croit que la potasse en économisant la soude, rend la qualité du savon meilleure. Marseille donna l'exemple de cette composition, et on assure qu'elle réussit parfaitement; d'autres voulant l'employer n'obtinrent que de très mauvais savon, et abandonnèrent bientôt le procédé; on attribua même à cette cause la mauvaise qualité du savon que l'on vit sortir des fabriques qui en faisoient usage.

On se sert généralement de bois pour la cuisson du savon; ce n'est que depuis que M. Galois, ingénieur des mines du département, a donné le dessein des fourneaux à charbon fossile, que quelques fabricants ont commencé à l'employer avec succès.

L'huile d'olive de rebut ou de dernière qualité, est la seule dont on se sert dans la fabrication du savon.

Le tableau suivant présente le prix de l'huile, de la soude, et du savon, pendant le cours de seize années.

TABLEAU.

ANNÉES.	PRIX			OBSERVATIONS.
	Du baril d'huile de 74 kilogramm.	Du quintal de soude de 50 kilogramm.	Du quintal de savon de 50 kilogramm.	
1795.	60 à 67 ^{l.}	25 ^{l.}	100 ^{l.}	C'est en 1806 et en 1807 que l'huile a coûté le plus; c'est en 1795 que le savon a été au plus haut prix. Cela tient aux demandes et aux besoins du commerce.
1796.	62 à 67	30	97	
1797.	<i>Idem.</i>	45	73	
1798.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	75	
1799.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	70	
1800.	52 à 58	50	62	
1801.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	
1802.	62 à 67	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	
1803.	<i>Idem.</i>	54	63	
1804.	70 à 77	58	77	
1805.	73 à 80	<i>Idem.</i>	67	
1806.	90 à 100	<i>Idem.</i>	80	
1807.	89 à 96	64	<i>Idem.</i>	
1808.	<i>Idem.</i>	68	83	
1809.	76 à 80	75	90	
1810.	62 à 70	80	85	

Les fabriques dont nous venons de parler n'ont qu'une chaudière, excepté celle de Finale qui en a deux, quoique aujourd'hui il n'y en ait qu'une en activité.

Une chaudière fait par an 40 cuissons de 23 quintaux de 50 kilogrammes; chaque cuisson exige les dépenses suivantes :

12 barils d'huile de 75 kil. l'un, à 70 fr. le baril, ci. . . .	840 fr.	» c
10 quintaux de soude de 50 kilogrammes au prix moyen de 80 fr.	800	»
5 quintaux de chaux.	7	»
10 quintaux de bois à 75 c. ci.	82	50
3 journées du premier ouvrier, à 6 fr.	18	»
6 <i>Id.</i> du second à 3 fr.	18	»
Frais de réparations et entretien.	8	50
<hr/>		
Montant de la dépense.	1,774	fr. »
La cuisson produit 23 quintaux de savon; le prix moyen est de 85 fr. et pour les 23.	1,955	»
Le profit du fabricant par cuisson est donc de. .	181	»
Et pour les cuissons annuelles, ci.	7,240	»
<hr/>		
Le bénéfice annuel de six fabriques du département est de.	43,440	

CHAISES EN PAILLE.

Cette fabrication n'a lieu qu'à Savone : les montants sont en bois de sapin et de vergne; les fonds ou sièges sont tissus en feuilles de roseaux. Les villages de la vallée de Vado, de Segno, et de Mallare fournissent le bois dégrossi pour la construction des chaises; et les environs de Savone, les feuilles de roseaux. Les sièges ou chaises sont mal collés et peu solides; ils sont ordinairement peints en jaune ou bleu clair avec des lisières rouges. Cette manufacture étoit anciennement en grande activité: il y avoit 10 à 12 maîtres qui occupoient chacun quatre ou cinq ouvriers, et deux ou trois femmes destinées à empailler les chaises.

Les sièges en paille qu'on fabrique à Nice et à Marseille, plus soignés, plus forts, et mieux façonnés, ont fait tomber peu-à-peu les ateliers de Savone. Cependant ces fabricants tâchent de donner du ressort à leurs fabriques, en améliorant leurs manufactures : sans abandonner leurs anciennes méthodes, ils ont commencé à fabriquer des sièges d'une autre qualité;

ils sont peints en couleur d'ébène, ou d'acajou; les fauteuils et les canapés sont faits avec plus de soin. Les sièges les plus grossiers servent spécialement pour les églises, et on en fait un grand débit à Gênes.

On peut calculer à 800 douzaines, la totalité de la fabrication annuelle des sièges communs, et les autres à 200 douzaines.

Il n'y a plus maintenant à Savone que cinq fabricants qui occupent trois ouvriers et deux ouvrières. Les ouvriers sont payés 1 fr. 66 c. par jour; les femmes reçoivent 30 c. pour chaque chaise de première qualité qu'elles empaillent, y compris la feuille, et 18 c. pour les autres.

Le bois des montants est payé à raison de 70 c. la douzaine, et les traverses à raison de 50 c. le cent.

Il faut quatre montants et quatorze traverses pour une chaise commune, six montants et huit traverses pour les autres.

Prix du bois pour une chaise commune.	» fr. 24 c
Petit bois pour traverses.	» 8
Colle et couleur.	» 3,
Feuilles	» 6
Façon et tissu de siège.	» 12
Total.	» 53
Pour une douzaine.	6 36
Un ouvrier peut en faire trois douzaines en six jours, il est payé 1 fr. 66 c. par jour, et la douzaine revient au fabricant à	3 32
Total de la dépense pour une douzaine de chaises communes.	9 68
Elle se vend.	12 »
Reste pour le profit du fabricant.	2 32

Les 800 douzaines semblables produisent donc un bénéfice de. 1,656 fr. » c.

Cette somme étant au profit des fabricants qui dirigent eux-mêmes les ouvriers, et qui travaillent en même-temps,

	Report.	1,656 fr. » c.
peut être ajoutée, au gain des ouvriers, qui, pour les 800 douzaines de chaises ci-dessus, s'élève à		6,112 »

Total des sommes réunies.	7,768 »
-----------------------------------	---------

On peut porter à quelque chose de plus le bénéfice des fabricants sur les 200 autres douzaines de chaises; les détails suivis pour connoître la dépense de chaque douzaine, nous ont donné un prix de 24 fr. pour la fabrication; la douzaine se vend 27 fr., le profit est de 3 fr. » c., et pour les 200 douzaines, ci. 600 fr. » c.

Le profit de l'industrie des ouvriers est à peu près la moitié du prix des matières premières, c'est-à-dire 11 fr. 50 c. la douzaine, et pour les 200. 2,300 »

Total.	2,900 »	2,900 »
----------------	---------	---------

Total pour le profit de 1,000 douzaines de chaises	10,868 »
--	----------

Cette somme, divisée entre les 30 fabricants et ouvriers, donne à chacun un bénéfice de 362 fr. par an.

La moitié des 10,868 fr. est payée par l'étranger.

SCIERIES.

Les cantons de Calizzano, de Sassello, et de Cairo, ont une quantité de scieries à eau servant à débiter de grandes et petites planches; cette industrie étoit autrefois une ressource précieuse pour ces villages situés en pays de montagnes, et en général fort pauvres.

Les bois châtaigniers, les hêtres, les aulnes et les sapins, sont communs dans ces cantons: les ruisseaux et les torrents en sont bordés; les planches qu'on obtient servent à la construction des fonds de tonneaux, des barriques, des caisses nécessaires aux transports des oranges, citrons, et fruits secs, elles servent aussi à planchéier les maisons. Savone, Finale, San-Remo, et toute la côte maritime offroient un grand débit à ce produit de l'indus-

trie; mais les gelées de 1782 et 1799, dont les effets désastreux sont encore sensibles dans les plantations des orangers et citronniers, la guerre maritime qui empêche le transport du thon et de l'huile, ont fait diminuer le produit de ces machines.

Il faut 2,000 francs pour construire une ciserie; elle ne travaille que huit mois de l'année; dans cet espace de temps, chaque scie peut faire 4,000 canelles de planches; la canelle, mesure carrée du pays, correspond à un carré de trois mètres de côté, ou 9 mètres de surface. Dans l'état actuel des choses, cette fabrication est diminuée de moitié. Une quantité de bois coupé, capable de donner deux canelles ou 18 mètres carrés de planches, coûte sur place deux francs: une canelle de planche sciée vaut 1 fr. 80 c.

Les 23 scies qui sont en activité, produisent maintenant, l'une dans l'autre, deux mille canelles de planches par an, ce qui fait un total de 46,000 canelles.

L'achat du bois sur place à 1 fr. par canelle, emporte une somme de. 46,000 fr. »

Chaque scie exige des ouvriers qui, à 3 fr. par jour, gagnent pour les 8 mois 16,836 »

Transport du bois à la scierie, réparations du local, des canaux et des machines, à 10 pour cent, ci. 8,280 »

Total de la dépense annuelle. 71,116 fr. »

Le prix total de la vente à raison d'un franc 80 c. pour chaque mesure de trois mètres carrés ou canelle est de . . . 82,800 »

Le profit total de l'industrie des fabricants est donc de. . 11,684 »

Celui des journaliers ou ouvriers, est de.. . . . 16,836 »

Et le bénéfice total, de. 28,520 »

Ce profit n'est pas tout à l'avantage du département, puisque les deux tiers de ces planches se consomment dans l'intérieur; on peut évaluer à un tiers celles qu'on exporte. Quant à celles destinées aux fonds de tonneaux et de barriques, elles se trouvent portées en masse dans l'article suivant.

Le tiers du profit considéré comme bénéfice du département, sera donc de. 9,506 fr. 66 c.

BARRIQUES ET TONNEAUX.

Le commerce de l'huile, des poissons salés, et du thon, que l'on tire de la Sardaigne, a nécessité la fabrication des tonneaux et des barriques. L'état de Naples et la Romagne fournissent les douves pour les tonneaux et les cercles; les cantons de Calissano, Sassello, Quigliano, fournissent les petites douves, le bois pour les cercles, et les planches pour les pièces de fond; les douves et les cercles sont ordinairement en châtaignier, les petites douves en bois de vergne et de tremble.

La mesure usitée pour l'achat des douves, grandes et petites, varie dans la dénomination et dans les dimensions. On achète les douves à Savone et à Finale, à *la coperta*; cette mesure correspond à 1 mètre 25 centimètres carrés; le prix est de deux francs. *La bottada* est la mesure usitée à la Piétra, Oneille et Port-Maurice; elle correspond à 6 mètres carrés; son prix moyen est de 10 à 11 fr. *La caratta* à Diano, est une superficie de 15 mètres carrés, au prix de 14 fr.

La capacité ordinaire des tonneaux est de sept, dix et même quinze barriques, pesant quand ils sont pleins de 540 kil. à 1,080 kil.; la barrique pleine pèse 72 kilogrammes.

Il faut cinq *coperte*, mesure de Savone, pour la construction d'un tonneau de dix barriques; une *bottada* mesure d'Oneille, suffit pour un tonneau de même capacité. *La caratta* de Diano donne un tonneau de 700 kilogram.

On vend les petites douves au cent. Le cent suffit à la construction de quatre barriques. Le prix de ces douves varie selon la distance du pays d'où on les tire. En réunissant tous ces prix, le moyen est à peu près de 4 francs le cent. Les cercles se vendent en faisceaux de 6, 8, 12 et 21 pièces; leur longueur varie; il y en a de 1 mètre 50 centimètres, de 3, de 4, de 4 et demi. Le prix commun est de 30 c., chaque faisceau de 15 à 20 pièces. Le nombre des fabricants est diminué de moitié depuis la guerre: il ne s'élève actuellement qu'à 80.

TABLEAU DE LA CONSOMMATION DES DOUVES, DES CERCLES, ET DE LA
CONSTRUCTION DES TONNEAUX ET BARRIQUES, PAR COMMUNE.

COMMUNES.	DÉNOMINATION des mesures et quantité de douves.	MÈTRES carrés.	PETITES douve au cent.	CERCLES faisceaux de 15 pièces.	TONNEAUX de 600 kilogramm.	BARRIQUES de 60 kilogramm.
SAVONE.	Coperte 250	300	750	3,200	50	3,000
FINALE.			450	1,800	"	1,800
PIÉTRA.			100	400	"	400
DIANO.	Caratte 400	6,000	1,000	8,000	1,000	4,000
LOANO.			500	2,000	"	2,000
ONEILLE.	Bottade 1,500	9,000	3,000	18,000	1,500	12,000
PORT-MAURICE. .	Idem. 4,000	24,000	"	16,000	4,000	"
TOTAUX.		39,300	5,800	49,400	6,550	23,200

Les 6,550 tonneaux de 600 kilogrammes réduits à la mesure des barriques de 60 kilogrammes, font 65,500 barriques, lesquelles réunies aux 22,800, font un total de 88,300.

Le commerce de l'huile de cette côte avec les villes d'Hambourg, Amsterdam, Copenhague, etc., se trouvant depuis long-temps en stagnation, l'exportation des tonneaux et des barriques par mer a dû naturellement diminuer. Le débouché de Marseille est le plus important, le petit cabotage, entre les pays du littoral, ne produit qu'une faible consommation. La réunion de la Ligurie à la France ayant fait cesser le paiement de l'impôt qui étoit porté jusqu'à 10 fr. par baril pour l'introduction des huiles dans le Piémont, le commerce a dû augmenter sensiblement; mais les muletiers de ce pays, ainsi que ceux du Milanais, donnent la préférence aux outres.

Il faut pour le transport de l'huile par mer. 67,000 barriques.

	Report.	67,000 barriques.
Pour le transport du vin		14,000
Des poissons salés.		6,300
Du thon.		1,000

Total. 88,300

Dans ce calcul nous n'avons pas compris les cuves pour le vin. Chaque propriétaire les fait construire à son compte; ces cuves restent toujours en place et par conséquent durent très long-temps.

Les frais de fabrication sont payés à la journée, ou à la pièce: un botaro ou tonnelier gagne jusqu'à 2 fr. 10 c. par jour. La main-d'œuvre et les réparations des outils exigent une dépense totale de 6 fr. par chaque tonneau de 600 kilogrammes, et de 80 c. par barrique.

Une mesure de douves pour un tonneau, égale

6 mètres carrés et coûte.	10 fr.	» c.
Main-d'œuvre et osier.	6	»
Quatre faisceaux de cercles à 30 c. l'un, ci.	1	20

Total. 17 20 c.

Ce même tonneau se vend. 23 fr. » c.

Profit du fabricant sur un tonneau de 600 kil. 5 80

Les 6,550 tonneaux donnent un profit total de 37,990 fr. » c.

Les petites douves pour barriques coûtent 4 fr.

le cent: 21 petites douves pour une barrique coûtent	1	» c.
Main-d'œuvre, osiers, etc.	»	80
Un faisceau de cercles.	»	30

Total. 2 10

Les barriques se vendent prix moyen, ci. 3 »

Le profit du fabricant sur une barrique est de. » 90

Les 22,800 barriques semblables à 90 c. l'une, ci. 20,520 »

Total du profit des fabricants. 58,510 »

Pour fixer le profit réel que le département retire de ce produit aux frais de l'étranger, il faut ôter 175 pour la consommation de l'intérieur.

Reste donc au bénéfice du département 46,808 fr. c.

FABRIQUE DE CARTES A JOUER ET PAPETERIES.

L'établissement des papeteries est très ancien dans la Ligurie. Avant l'an 1600, il y avoit dans le pays qui compose aujourd'hui l'arrondissement de Savone, 60 fabriques de 5 à 6 cuves chacune; Arenzano, Finale, Pietre, et Quigliano, étoient les pays les plus riches dans ce genre de fabrication. La Corse, la Sicile, l'Espagne et l'Amérique tiroient de ce pays, et des environs de Gênes, tout le papier nécessaire à leur consommation. Ce genre de fabrication s'étant peu-à-peu introduit en France, fit diminuer sensiblement celle de la Ligurie. En l'an 1620, les propriétaires des fabriques de Finale voulant leur donner un nouvel essor, fabriquèrent des cartes à jouer: 26 de ces fabriques étoient en activité; la bonne qualité des cartes comparée à celles du Piémont, facilita le débit. L'Espagne, la Corse et la Sicile en tiroient de 16 à 20 mille paquets de 60 jeux chaque, et une grande quantité passoit en Italie.

Un certain Zolepio, fabricant, mécontent sans doute des bénéfices qu'il faisoit dans son pays, passa en Espagne, s'y établit, et obtint non seulement la fabrication exclusive des cartes, mais à ses sollicitations, le gouvernement espagnol en défendit encore l'importation, ce qui pensa ruiner totalement les fabriques liguriennes: quelques unes ne parvinrent à se soutenir qu'en adressant leurs cartes à Zolepio, qui les vendoit comme sortant de sa fabrique, et qui transgressoit ainsi un règlement qui étoit tout en sa faveur. Enfin la guerre maritime, et l'interruption des rapports commerciaux avec la Sardaigne et la Sicile, ont presque achevé la ruine de cette industrie: de 26 fabriques, il n'en existe aujourd'hui que quatre, qui sont à Finale.

De 60 papeteries, il n'en reste que vingt dont le travail est inconstant et très incertain.

En général, les propriétaires de ces dernières fabriques donnent leur éta-

blissement à bail; le prix du loyer étoit autrefois d'environ 600 fr. par an; aujourd'hui ce prix est diminué de moitié: il y en a même qui sont forcés de les accorder gratis, à la seule charge de maintenir les machines en bon état.

On tiroit anciennement les chiffons de Livourne, de Civitta-Vecchia, et des environs de la Toscane: aujourd'hui le Piémont, la France et le département en fournissent une quantité plus que suffisante, quoique ceux de la Toscane soient préférables en ce qu'ils arrivent ici tout lavés.

Les vieux cordages, mêlés avec l'étope de chanvre, servent à la composition du papier brouillard.

Les chiffons fins coûtent aujourd'hui 31 fr. le quintal métrique; ceux de rebut fins 24 fr., les plus communs 17 fr., et les vieux cordages 15 fr.; la colle que l'on tire de Gênes et de Mondovi se paie 100 francs le quintal.

Un pilon peut fabriquer dans une journée une rame et demie de papier ordinaire, du poids de 5 kilogrammes.

Une rame de papier superfin pèse 5 1/3 kil. et se vend. 4 fr. 50 c.

Une de papier fin pesant 4 2/3 kil. 3 96 »

Une de papier ordin. pesant 3 2/3 kil. 2 12 »

Une de papier brouillard de toute qualité, pesant 5 kil. 2 » »

Une fabrique exige à l'avance un capital de 10,000 fr. pour le travail de l'année.

Dans l'état actuel des choses, les 28 fabriques de papier ne peuvent entretenir que 4 cuves chacune: en conséquence le nombre total de cuves pour les 28 fabriques est de 112.

Le maximum de leur produit est d'une rame et demie par jour, qui doit encore être réduit à une seule rame, à cause du peu de débit.

Les 112 cuves donnent un produit de 40,992 rames de papier de toute qualité par an.

Le prix moyen des diverses qualités de papier est de 3 fr. 50 c. la rame, et les 40,992 rames, font à ce prix. 143,472 fr. » c.

Le poids des 40,992 rames à 5 kilogrammes l'une, poids moyen, est de 204,950 quintaux métriques, dans lesquels la colle entre pour 178 environ, ou 256 quintaux; reste donc pour les chiffons 179, 350 quintaux.

Report.	143,472 fr. » c.
Le prix moyen des chiffons est de 28 fr. le quintal, et pour les 179,350 ci	50,218 f. » c.
Les 256 quintaux de colle à 100 fr. font.	25,600 »
Les ouvriers sont payés à raison de 52 centimes par rame, tout compris, ci.	21,315 84
A ajouter le dixième pour réparation des bâtiments et entretien des machines	12,830 40

109,964 24

Reste pour le profit des fabricants..... 35,507 76

Celui des ouvriers étant de..... 21,315 84

Total du bénéfice pour cette branche d'industrie..... 54,823 60

Les trois quarts de cette somme sont payés par les étrangers; mais comme on en tire aussi du Piémont, le bénéfice net du département ne doit être évalué qu'à. 27,411 fr. 80 c.

DÉTAIL POUR LES CARTES A JOUER.

La grosse de cartes contient 60 douzaines de jeux, et pèse 60 kilogrammes, en conséquence le quintal métrique contient 1,230 jeux. Le carton fin pour la fabrication de ces cartes coûte. 90 fr. » c. le quintal.

Frais de colle et couleurs à deux cent. par jeu, pour les 1,230, ci. 24 60 »

Deux ouvriers payés à raison de sept cent. pour chaque jeu, ci. 86 10 »

Total de la dépense. 200 70

Chaque jeu, déduction faite des droits, se vend 30 c. et pour les 1,230, ci. . 369 fr. » c. }
 A déduire de ce produit 10 pour cent.. } 232 10
 pour réparation et entretien, ci. . . 36 90 »

Reste pour le profit du fabricant. 131 40

Chaque fabrique ne donne annuellement que 720 douzaines de jeux, ou

12 grosses, lesquelles pèsent 720 quintaux métriques, qui font 946 fr. 8 c.

Et pour les quatre fabriques ensemble. 3,784 32 c.

La moitié de ce bénéfice étant au profit du département, ci. 1,892 16 c.

Réunissant à cette somme celle produite par les papeteries, ci. 27,411 f. 80 c.

Total du bénéfice pour le département, sur ces deux branches d'industrie. 29,303 fr. 96 c.

VERMICELLE.

La grande consommation de la Ligurie, en pâtes de toutes qualités, nécessite un nombre considérable de fabriques de pâtes; les arrondissements de Savone et de Port-Maurice en ont 148. Indépendamment de la consommation du département, on en exporte une grande quantité en Provence et en Piémont. Les marins s'en procurent pour leurs voyages et l'Espagne en tiroit beaucoup avant la guerre.

Les blés durs de Sicile, de Rome, Mogador, Tunis, et Termini, étoient très propres à ce genre de fabrication; ceux de la Romagne et du Piémont les remplacent aujourd'hui, mais leur sont très inférieurs.

Le prix moyen du blé est de 33 francs l'émine, du poids de 100 kilogrammes, lesquels produisent 50 kilogrammes de pâtes fines, 30 de pâtes ordinaires, et 20 kilogrammes de farinette et de son.

Il faut pour chaque fabrique cinq ouvriers, dont deux hommes et trois femmes; les hommes sont destinés à la fabrication; les femmes au lavage et préparation du blé, et font sécher les pâtes; le prix de la journée des hommes est de 2 francs 40 centimes, et celui des femmes de 70 cent.

Dans le temps que l'exportation du département étoit plus considérable, chaque fabrique consommait jusqu'à 700 émines de blé par an; on ne peut calculer aujourd'hui que sur 350. La fabrication totale est donc de 51,948 émines.

Le produit de chaque fabrique est de 280 quintaux de pâtes par an, dont 175 fines et 105 communes.

En conséquence, les 148 fabriques produisent 41,440 quintaux de pâtes par an, dont 25,900 fines et 15,546 communes.

Les 51,948 émines de blé, à 33 fr. l'une, font. 1,714,284 f. » c.

Deux ouvriers sont payés à 2 francs 40 centimes par jour, les 296 ouvriers, 710 francs 46 cent. par jour et pour un an, ci. 204,595 20

Les femmes le sont à 70 centimes, ci. 89,798 80

Les frais du premier établissement d'une fabrique sont de 1,800 francs et pour les 148, de 266,400 francs; ceux d'entretien, de réparation, et de loyers convenables à cette fabrication, peuvent s'élever au dixième de cette dernière somme, ci. 26,640 »

Il entre dans chaque quintal de pâtes, pour un franc 50 cent. de safran, ce qui fait pour le tout. 28,416 »

Total de la dépense annuelle. 2,063,733 60

Le prix moyen des pâtes fines est de 66 francs le quintal, et celui des pâtes ordinaires, 37 francs 80 cent., donc les 25,900 quintaux de pâtes fines produisent. 1,709,400 f. » c.

Et les 15,540 de pâtes ordinaires. 587,412 »

Chaque émine de blé fabriquée, produit 20 kilogrammes de semoule et de son; les 51,948 émines produiront donc 10,389, quintaux. 2,296,812 »

Or, le prix moyen de la semoule et du son est de 14 francs 40 cent.; les 10,389. quintaux, font à ce prix. 149,610 24

Totaux. 2,446,422 24

Dépense à déduire. 2,063,733 60

Reste pour le profit des fabricants. 382,688 64

En égard à l'exportation, un tiers peut être considéré comme bénéfice du département, ci 127,562 88

MOUTURE DES GRAINS ET DES OLIVES.

Il y a dans ce département 536 moulins à blé, dont trois moulins à vent; ceux des arrondissements de Savone et de Port-Maurice n'ont qu'une ou deux roues; le manque d'eau dans les chaleurs les empêche de tourner pendant quelques mois de l'année; dans les arrondissements d'Acqui et de Céva, les moulins ont deux, trois, jusqu'à quatre roues.

La mouture se paye de différentes manières.

Dans les arrondissements maritimes, elle se paie en argent, à raison de 1 franc 84 cent. l'émine ou 100 kilogrammes. Ce paiement paroît suffisant; cependant les propriétaires se plaignent généralement, que plusieurs meuniers mouillent le blé et le mettent dans la trémie, sans le faire sécher: par ce moyen ils augmentent le poids de la farine, dont l'excédant augmente le bénéfice du meunier.

Dans les arrondissements d'Acqui et de Céva, on paie tantôt en argent, à raison d'un franc 50 cent. par quintal décimal, tantôt en grain. Cette dernière méthode varie encore: dans de certains cantons, les boulangers paient moins que les simples habitants; dans d'autres, les propriétaires et les boulangers paient également. Le prix moyen de la mouture peut être fixé à 1 franc 48 cent. pour chaque quintal décimal.

Les diverses espèces de grains moulus pour la consommation annuelle consistent en

Froment.	338,722 quint. métr.
Maïs.	108,077
Seigle.	27,222
Avoine	2,092
Légumes, tels que pois chiches, châtaignes, etc. que l'on moud pour divers usages, déduction faite de ce que l'on consomme en nature.	25,200
Total.	501,313 » quint. métr.

Lesquels 501,313 quintaux métriques de grains de toute espèce, à 1 franc 48 centimes le quintal, font. 741,943 f. 24 c.

A déduire le prix des loyers des mou-

lins, ci 129,193 f. » c.

Réparations et entretien calculés au dix pour cent du produit. 74,192 42

Frais de nourriture des animaux de transport, 300 fr. l'un et calculant une bête, pour chaque moulin; les 536 font 160,800 »

Salaire d'un garçon, pour chaque moulin, à 80 cent. par jour, ci. 156,612 »

520,796 42

Reste pour le profit annuel des meuniers. 221,146 f. 82 c.

Applicant à l'industrie les journées des garçons, ci. . . 156,612 »

Total du bénéfice sur cette branche d'industrie. . . . 377,758 f. 82 c.

OLIVES.

Le nombre des moulins à moudre les olives est de 280. Ces moulins sont appelés *gombo*; leur travail varie selon la manière dont on les fait tourner; les uns sont à eau, les autres à bras, d'autres tournent par le moyen des bêtes.

On ne peut garantir que ce nombre de moulins ci-dessus reste le même, attendu qu'on peut facilement en construire des deux dernières espèces que les propriétaires augmentent ou diminuent, à raison de leurs besoins et de leur spéculation.

Le mode de paiement pour les olives varie ainsi que celui de la mouture du blé, ici on paye en argent, là on abandonne le marc en paiement; ailleurs on exige une quantité d'huile ou d'olives, enfin la pressuration des olives coûte moins dans les moulins à eau que dans les autres.

Vu ces diversités, nous pensons que le meilleur parti et le plus simple est de se tenir à la base que nous avons tirée des expertises terminées jusqu'à ce jour, desquelles il résulte que l'abandon du marc supplée aux frais de la fabrication des huiles.

Nous avons observé, dans le mémoire sur les oliviers, que l'huile de rebut que l'on tire du marc, qui reste au profit des fabricants, monte à 15,000 barils, lesquels au prix de 45 francs l'un, donnent un revenu de. 675,000 fr.

A déduire les loyers, ci.	40,169 fr. »	
Réparation et entretien, et dépenses de soies en jonc, 10 pour cent.. . . .	63,000 »	
Nourriture des bêtes pour tourner les $3\frac{1}{4}$ des moulins, à 300 fr., ci.. . . .	63,000 »	
Deux garçons pour chaque moulin, à 1 fr. par jour, pour 200 jours, compris le temps nécessaire au lavage, ci.	112,000 »	316,410 fr. »
Frais pour laver les noyaux et bois, 5 pour cent du produit, déduction faite du profit que l'on retire de la vente du marc.. . . .	33,750 »	

Reste pour le profit des fabricants. 358,590 fr. »

Auquel on peut ajouter celui que retirent les garçons. . . . 112,000 »

Total du profit sur cette partie de l'industrie.. . . . 470,590 fr. »

RÈGNE ANIMAL.

FILATURE DES COCONS.

La filature des cocons est encore un article important dans le département, malgré le dépérissement d'une grande quantité de mûriers que la guerre a détruits, et malgré la cessation des rapports commerciaux avec l'Angleterre.

Cette branche d'industrie qui est peu considérable dans l'arrondissement de Savone, et presque nulle dans celui de Port-Maurice, est la principale dans les arrondissements d'Acqui et de Ceva. Le premier de ces arrondissements a 39 filatures; le nombre de fourneaux varie dans chacune; il y en a en tout 680. Celui de Ceva a 14 filatures qui comportent ensemble 396 fourneaux. Celui de Savone n'en a que 12 petites et 100 fourneaux. Le total de ces fourneaux est de 1,176.

Chaque fourneau exige une fileuse et une tourneuse; la journée de la première est de 1 fr.; celle de la seconde est de 50 c. Lorsque la fileuse a de l'activité et de la bonne volonté, on peut filer avec un fourneau jusqu'à 4 kilogrammes $\frac{1}{2}$ de coton par jour; mais ces qualités étant fort rares, on peut établir la moyenne à 3 kilogrammes $\frac{1}{2}$.

D'après des renseignements exacts, la soie que l'on retire des cocons filés, égale le quatorzième de leur poids, produit moyen, eu égard à la différence des produits annuels.

Chaque fourneau filant 3 kilogrammes $\frac{1}{2}$ de cocons par jour, les 1,176 en fileront 4,116, ou 411 myriagrammes, 60 grammes; le temps moyen de la durée annuelle de ce travail étant de 100 jours, la filature sera donc de 41,160 myriagrammes de cocons. Cette quantité est au-dessous du produit que nous avons fixé à 53,584 myriagrammes à l'article des cocons; cette différence vient de ce que les fileuses des départements limitrophes étant plus riches que les autres, viennent acheter les cocons dans le département pour les travailler chez elles.

La soie tirée des cocons égalant le quatorzième de leur poids, les 41,160 myriagrammes produisent 2,940 myriagrammes de soie, parmi lesquels il s'en trouve de deux qualités, dont l'une sert à faire l'organzin, et l'autre la trame. Le prix commun de ces deux qualités de soie est de 450 fr. le myria-

gramme, et les 2,940 à ce prix produisent, ci.. . . .	1,323,000 fr. »
A déduire le prix de 41,160 myriagrammes de cocons à 24 fr., ci.	987,840 fr. »
Rétribution des commis acheteurs à 50 cent. pour chaque myriagramme, ci.	20,580 »
Réparation et entretien calculés à 4 fr. par chaque fourneau, ci.	4,504 »
1,176 fileuses à 1 franc par jour, pour cent jours, ci.	117,600 »
1,176 tourneuses à 50 cent. par jour, pour cent jours, ci.	58,800 »
Bois, 12 fr. pour chaque fourneau, pour les 1,176, ci.. . . .	14,112 »
	<hr/>
Reste pour bénéfice des fabricants.	129,564 »
Auquel on peut ajouter celui des fileuses et tourneuses.	176,400 »
	<hr/>
Total du profit sur cette branche d'industrie.	305,964 »

MOULINS A SOIE.

Une loi du gouvernement du Piémont défendoit l'exportation des soies gréges ou non ouvrées; cette loi donna lieu à la construction d'une grande quantité de moulins pour y travailler la soie, c'est-à-dire la réduire en organzin. Par suite de la réunion du Piémont à la France, ce genre de travail est tombé en partie, et le nombre des moulins est diminué: il n'en reste plus que trois, dont un dans l'arrondissement d'Acqui, et deux dans celui de Céva.

La plus considérable de ces machines est à Céva, elle appartient à M. Davico, elle est composée de six plantes; une autre à Montbasiglio, même arrondissement, appartient à M. Wiason, elle se compose de trois plantes. Le moulin de M. Abraham-Levi, dans la ville d'Acqui, n'a que deux plantes.

Le moulin de Céva qui est le plus vaste, exige 75 ouvriers, savoir,

1 directeur.

1 sous-directeur.

10 ouvriers principaux.

3 ouvriers pour tordre la soie.

60 ouvriers pour dévider.

Total 75 ouvriers.

Le prix moyen du salaire du directeur, sous-directeur, et ouvriers principaux, peut être fixé à 1 fr. 30 c. par jour, et celui des autres à 75 c.

Le moulin de Montbasiglio a 40 ouvriers, celui d'Acqui 32; le total est de 147 ouvriers, dont 30 à 1 fr. 30 c. par jour, formant la première classe, et 117 à 75 cent. aussi par jour, formant la seconde classe; total 147 ouvriers.

La durée du travail de ces machines est en raison du prix de la soie, du débit que l'on peut en espérer, et de l'esprit spéculatif qui varie selon les circonstances, ce qui rend cette durée très incertaine: nous avons pensé qu'elle ne peut excéder six mois, chaque année.

Il faut un capital considérable pour faire marcher ces établissements, car les avances pour l'achat des matières premières et le salaire des ouvriers exigent de 40 à 50 mille fr. Les fabricants pauvres empruntent à 6 pour cent des marchands et négociants de Turin, et déposent la soie entre leurs mains à mesure qu'elle est travaillée, pour être vendue ensuite à Turin ou à Lyon.

Les moulins dont nous parlons ont ensemble onze plantes, qui l'une dans l'autre peuvent travailler 600 kilogrammes de soie par campagne de six mois, ce qui fait pour les 11 plantes, 6,600 kilogrammes.

Le prix moyen de la soie grège est de 45 f.; achat de 6,600 kil., ci. 297,000 fr. »

Le prix de la vente de la soie, après avoir été travaillée, est
de 54 francs, et pour les 6,600 kilogrammes, de. 356,400 »

Profit brut des trois moulins. 59,400 »

Profit brut des trois moulins, ci.	59,400	»
A déduire, pour le déchet et réparation, 12 pour cent.	7,128 f. »	} 44,793 fr. »
Transport de la soie et salaire des courtiers, 2 pour cent.	5,940 »	
Salaire de 30 ouvriers de première classe, à 1 fr. 30 cent. par jour.	7,020 »	
Salaire de 117 ouvriers de seconde classe, à 75 cent. par jour.	15,795 »	
Intérêts de 297 mille fr. à 6 pour cent pour 6 mois	8,910 »	
Bénéfice annuel des trois moulins.	14,707	»

DENTELLES NOIRES.

Il existe une manufacture en soie de dentelles noires dans la commune d'Albissola, canton de Savone; on en fait de toute façon et de la largeur d'un demi jusqu'à deux décimètres; on a imité depuis peu le dessin des dentelles de Paris avec succès; leur plus fort prix est de 20 fr. le décimètre, sur une largeur égale.

On débitoit particulièrement les dentelles d'Albissola en Espagne; elles servoient de garnitures aux robes et aux *zendales* des dames. Rome, Gênes, et Milan en tiroient une quantité considérable. Le produit annuel s'élevait jusqu'à 30 mille francs; présentement cette manufacture est diminuée de deux tiers: on ne travaille plus que pour des commissions de l'intérieur; le profit que l'on retire de l'étranger pour le bénéfice du département n'excède pas 1,500 fr.

MANUFACTURE DE LAINE.

Il y a deux fabriques de draperie en laine dans le département, celle d'Orméa arrondissement de Céva, et celle de l'hospice des pauvres à Savone.

La manufacture d'Orméa fut établie en l'an 1723 par le marquis d'Orméa, alors grand chancelier du Piémont, afin de secourir les habitants pauvres et nombreux des montagnes voisines. La moitié de ce grand établissement fut achevée en deux ans; toutes les machines nécessaires à laver, à fouler, et à teindre les laines furent construites dans les environs. On fit ensuite venir d'habiles ouvriers de France, d'Angleterre, de Florence, et de Rome. Le gouvernement pour favoriser l'entreprise, lui accorda plusieurs privilèges. Les fabricants furent exempts des droits de douanes pour les matières premières. Ils obtinrent même le privilège exclusif de faire filer la laine, et de fabriquer les draps dans tout le ressort du marquisat de Ceva, et furent exempts de la contribution personnelle.

Le marquis, après plusieurs années de travail et de dépenses, remit la manufacture à une société de négociants, à laquelle le Gouvernement conserva les mêmes privilèges. Cet établissement se soutint dans l'état le plus florissant, jusqu'en 1794; à cette époque l'armée française occupant cette ville, la manufacture fut détruite. Les meubles et outils, les fonds en laine et en drap, tout disparut, et la fabrique fut abandonnée. Le Gouvernement indemnisa les associés en leur cédant différentes fermes nationales dans la commune de Farigliano.

Après la paix de 1796, cette fabrique se rétablit peu-à-peu, mais la guerre s'étant rallumée en 1799, les travaux furent suspendus. Cette époque lui fut plus fatale que la première: le bâtiment principal fut incendié le 13 décembre de la même année.

En 1801 les fabricants firent un effort pour relever cette manufacture: ils établirent, dans des maisons particulières, des filatures et des ateliers pour carder et pour tisser les laines; le marquis Ferrero vint encore à leur secours; il fit rétablir les deux tiers du bâtiment incendié; il renouvela les anciens baux en faveur de M. Félix de Paoli et compagnie qui augmenta ses ateliers, et les fit transporter dans des bâtiments réparés.

Le gouvernement Piémontais, qui ne laissoit échapper aucune occasion d'être utile à cet établissement, y achetoit annuellement une quantité de pièces de drap de première qualité bleu et rouge écarlate pour l'usage de la cour; les officiers étoient obligés d'employer ces draps pour leur uniforme.

Il sortoit annuellement de cette fabrique 1,200 pièces de draps de toute qualité, dont la moitié très fins; elle occupoit 1,200 individus presque tous originaires du pays; elle avoit une maison de commerce établie à Turin, où l'on dépositoit tous les objets manufacturés, que l'on vendoit en gros aux marchands de la ville et des provinces: on accordoit aux acheteurs un délai de six mois pour leurs paiements.

Après la réunion du Piémont à la France, la suppression des privilèges accordés au marquis d'Orméa, l'augmentation du prix des laines étrangères, la diminution du débit des draps fins, par la concurrence de ceux de France, ont bien changé l'importance de cette manufacture: aujourd'hui elle se borne à la seule fabrication d'étoffes ordinaires pour la troupe.

Les fabricants sont entrepreneurs pour l'habillement militaire; on fabrique des draps façon de Lodève, et quelques draps de seconde qualité qui peuvent servir pour les officiers, des tricots fins et ordinaires, ou autres dits de Montauban.

On ne fait maintenant que les premières opérations de fabrique.

Toutes les autres, pour perfectionner les pièces, savoir le garnissage et l'apprêt, se font à Savillane, près de la Stura, où les fabricants ont établi une autre fabrique.

Etat actuel de la fabrique.

L'atelier où on sépare les laines, occupe ordinairement trois hommes qui gagnent chacun 1 franc par jour; pour 300 journées 300 francs, pour les 3 ouvriers, ci.. . . .	900 fr.
---	---------

Il y a quatre hommes à l'atelier du battage des laines, à 1 franc chacun par jour, pour les 4, ci.. . . .	1,200
---	-------

Il y en a cinq autres pour purger et laver, à 1 franc pour les cinq, ci.. . . .	1,500
---	-------

Quarante femmes sont occupées à nétoyer ou polir les laines, à 30 cent. l'une par jour, pour les 40 femmes, ci.. . .	3,600
--	-------

A reporter	7,200
----------------------	-------

Report 7,200 f.

Nota. Cet atelier n'existe pas encore dans le local du bâtiment de la fabrique, les femmes font ce travail dans des maisons particulières.

Quatre cents fileurs ou fileuses, ou cardeurs de laines, gagnent chacun 28 cent., ci. 33,600

Nota. Les ouvriers travaillent partie dans la fabrique, partie dans les maisons particulières.

Dix femmes pour dévider et ourdir, gagnent chacune 40 c. pour les 10, ci. 1,200

L'atelier des tisserands renferme 13 grands métiers et 15 petits, et occupe quarante-un ouvriers, payés à la pièce, et gagnant 1 franc 35 centimes par jour; pour les 41, ci. . . . 16,605

On leur accorde en outre, savoir :

Pour le drap dit de Lodève en 1,600 fils. . . 13 f. 75 c.

Pour le drap de Roybon en 2,100 fils. . . 13 75

Pour les draps de seconde qualité 2,400 fils. . . 27 »

Pour les tricots fins. 1,600 fils. . . 18 »

Pour les tricots fins ordinaires 1,200 fils. . . 11 »

Pour idem. dits de Montauban 1,400 fils. . . 12 50

Ce qui fait 16 fr., prix moyen par pièce, qui reviennent aux tisserands, et pour 900 pièces, que l'on suppose être le produit annuel de la fabrique, ci 14,400

Douze femmes ou enfants dans le même atelier dévident la trame et gagnent chacun 35 centimes, ci 1,260

Trois hommes à l'atelier des foulons et purgeages des pièces, gagnent chacun 1 fr.; pour les 3, ci. 900

Un maître tisserand, qui en sus de son travail gagne 20 fr., par mois; pour un an, ci. 240

Un autre pour les drapeurs, gagne environ 40 francs par mois, ci. 480

A reporter. 75,885

Report.	75,825 fr.
Deux maîtresses pour la filature, gagnent chacune 15 fr. 20 cent. par mois; pour les 2 ci.	360.
Un menuisier pour l'entretien des machines, payé à 2 fr. par jour de travail, ci.	600
Deux commis ou teneurs de livres, et surveillants de tra- vaux, ensemble.	2,000
Total.	78,785 fr.

La laine qu'on emploie pour la trame, vient de Rome et de la Pouille, et celle employée pour la chaîne se tire de Provence.

Les pièces de draps se vendent, savoir :

Le drap dit de Lodève.	11 fr. 72 c. le mètre.
Le drap à 2,100 fils.	12 50
Le drap deuxième qualité pour les officiers. 20	»
Le tricot fin.	8 50
Le tricot ordinaire.	6 »
Le tricot dit de Montauban.	6 75

La société des fabricants, sous le nom de M. Félix de Paoli et compagnie, a son magasin à Turin, où elle a établi une maison de commerce. C'est là qu'on fait la vente des marchandises fabriquées à Orméa, et à Savillane, lesquelles sont connues sous la dénomination de drap d'Orméa.

Il seroit très utile que les fabricants remissent cette manufacture sur le pied où elle étoit avant la guerre, en y faisant faire comme auparavant toutes les opérations nécessaires au perfectionnement des draps: il en résulteroit un grand avantage par le commerce du département, et sur-tout pour les pauvres habitants de cette commune. En ce moment, un grand nombre d'ouvriers qui y étoient employés, languissent misérablement ainsi que leurs familles, ou sont obligés d'émigrer pour chercher des moyens de subsistance; ce malheur est cause que la population d'Orméa diminue sensiblement au lieu d'augmenter.

On observe de plus que la nature des eaux de ce pays est très favorable aux teintures des draps, sur-tout pour les couleurs bleues et écarlates.

L'on ne peut imputer au profit du département le bénéfice que les fabricants retirent de leur manufacture; puisque nous venons de voir que la vente des marchandises se fait à Turin où elles sont transportées. La seule main-d'œuvre et le prix de la vente de la laine prise dans la commune et dans celles environnantes, peuvent être considérés comme un revenu qui reste au département.

Sur une quantité de 334 quintaux métriques de laine qui se travaillent annuellement dans cette fabrique, et que l'on tire du dehors, on peut fixer à 100 quintaux celle que l'on retire des pays environnants, et que l'on travaille dans l'établissement.

Les 100 quintaux à 180 fr. l'un, font 18,000 fr.; lesquels ajoutés au profit de la main-d'œuvre, donneroient un bénéfice de 80,000 fr. pour le département.

FABRIQUE DE DRAPS DE L'HOSPICE DES PAUVRES DE SAVONE.

La fabrique des draps de l'hospice des pauvres à Savone est établie depuis l'an 1809: le zèle de la commission de l'hospice et notamment celui de M. Demarini, ont puissamment contribué à sa fondation. On a eu à lutter contre les habitudes de deux siècles, et contre les obstacles qui s'opposent aux efforts d'une prévoyance industrielle et active.

L'hospice renferme dans son sein une population de 200 pauvres, composée de vieillards, d'aveugles, de valétudinaires et orphelins; on a su profiter de leur peu de force pour l'avantage de l'établissement: cinquante individus sont employés aux différents travaux. Les vieillards choisissent la laine, les aveugles cardent, les estropiés filent, les enfants apprennent à monter les pièces sur le métier et à tisser. On n'a pu jusqu'à présent occuper un plus grand nombre de ces pauvres, parceque ceux dont les forces sont susceptibles de quelque travail, sont destinés pour le service intérieur de l'hospice, tels que les serruriers, menuisiers, cordonniers, tailleurs, etc.

On a mis à la tête de cet établissement un chef d'atelier très exercé et fort intelligent. Son premier but est de faire des élèves parmi les enfants; c'est

lui qui dirige entièrement les opérations de la manufacture. Un inspecteur est chargé de toute l'économie et de toute la surveillance sur les objets de consommation. Un secrétaire tient les registres des dépenses, rédige les listes hebdomadaires des travaux et des ouvriers, délivre les bons de paiement, et présente à la fin de l'année un état général des objets manufacturés, des dépenses faites, des ventes, et des objets non vendus. On y voit la balance, l'inventaire, et la situation plus ou moins prospère de la fabrique. Le contrôleur de la commission de l'hospice vérifie le tout. Un député de la même commission est chargé de la surveillance de tous les employés et de toutes les opérations; il propose à la commission les règlements nécessaires à l'ordre, à la police, et à l'économie de l'établissement; il règle l'achat des matières premières, et en instruit la commission; fixe le prix des objets manufacturés d'après l'état des dépenses, examine les listes hebdomadaires, et arrête les paiements approuvés par la commission; les paiements se font par mandats sur la caisse du receveur général des hospices.

Le chef d'atelier jouit d'un traitement annuel de 600 fr.; la commission lui accorde en outre, pour les premières années seulement, le quart du bénéfice net qui revient à cette fabrique; quant à l'inspecteur et au secrétaire, la distance d'une lieue et demie de Savone à l'établissement a engagé la commission à nommer, pour remplir ces emplois, deux individus établis à l'hospice, et payés en qualité de médecin et chirurgien; ils reçoivent une gratification annuelle, savoir, l'inspecteur, de 45 fr., le secrétaire, de 250 fr.

Cette fabrique prenant chaque jour plus de consistance, les 50 pauvres qu'on a pu y employer sont insuffisants; il a fallu admettre des étrangers, en sorte que le nombre actuel des ouvriers est de 100 tout compris.

Les ouvriers attachés à l'hospice ne reçoivent que le tiers du prix que l'on donne aux ouvriers étrangers; ceux-ci sont payés trois quarts comptant, et l'autre quart à la fin de chaque trimestre. Cette mesure est une garantie contre les petits vols dont ils pourroient se rendre coupables.

L'établissement contient deux petits métiers pour l'apprentissage des enfants, trois pour les draps, un grand métier pour les couvertures, un foulon, une presse, une calandre, et deux chaudières pour teindre les laines et les pièces de drap.

Le bâtiment pour le foulon est construit à neuf; les autres machines sont placées dans une des maisons de l'hospice; l'établissement n'ayant pu se procurer les machines nécessaires, la tonte des draps fabriqués se fait à Gênes.

L'ordre et l'économie ont présidé à cet établissement : la première mise n'étoit que de 3,277 fr. 75 c.; elle a été progressivement augmentée dans le cours du premier exercice jusqu'à 7,839 fr. Avec ce petit capital il falloit faire face aux dépenses de premier établissement, à l'achat des matières premières, aux frais de main-d'œuvre, et sur-tout à la construction du foulon; cette construction fut donnée à l'entreprise, ainsi que celle des autres grosses machines; le tout ensemble n'a coûté que 5,812 fr. 80 cent. L'état suivant présente le résultat des travaux et de l'augmentation progressive de la fabrique pendant les deux premiers exercices. La disette, la mauvaise récolte, et le renchérissement extraordinaire des objets de première nécessité dans le courant du second exercice, ont fait languir le débit des marchandises; on espère que le zèle de la commission surmontera encore les obstacles que cet accident oppose à la prospérité de l'établissement.

DÉPENSE DE LA FABRIQUE DE DRAPS DE L'HOSPICE DES PAUVRES,
DE 1809 à 1810.

ACHATS DE LAINES		PRIX DES LAINES		CHANVRE filé.	PRIX.	FABRICATION ou main-d'œuvre.	Traitements, charbon, huile, bois, savon, chardon, colle, etc.	TOTAL de la dépense.
Dans le département.	Tirées du dehors.	Du département.	Du dehors.					
Kilogram. 2,986	Kilogram. 1,420	f. c. 3,678 =	f. c. 6,493 =	Kilog. 50	f. c. 179 =	f. c. 3,095 13	f. c. 2,507 =	f. c. 5,952 13

FABRICATION ET DÉBIT.

DÉNOMINATION DES OBJETS.	OBJETS.								
	FABRIQUÉS.			VENDUS.			EN MAGASIN.		
	Désignation.	Quantité.	Désignation.	Quantité.	Prix.	Désignation.	Quantité.	Prix.	
Conwertures.....	Nombre.	281	Nombre.	231	f. c. 3,973 06	Nombre.	50	f. c. 851 25	
Draps de lit de maître.....	Mètres.	768	Mètres.	574	5,596 "	Mètres.	194	1,935 "	
Draps en chanvre et laine....	Idem.	206	Idem.	206	861 59	Idem.	"	"	
Draps pour tapis.....	Idem.	61	Idem.	61	333 66	Idem.	"	"	
Bordure de tapis.....	Idem.	49	Idem.	"	"	Idem.	49	112 66	
Demi-drap pour les paysans..	Idem.	529	Idem.	193	518 18	Idem.	347	754 84	
Laine préparée pour conwertures et draps grossiers....	"	"	"	"	"	Kilogram.	270	958 75	
Laine préparée pour drap....	"	"	"	"	"	Idem.	433	2,538 18	
TOTAUX.....	"	"	"	"	11,382 49	"	"	7,150 68	

DÉPENSE DE LA FABRIQUE, DE 1810 à 1811.

ACHATS DE LAINES		PRIX DES LAINES		CHANVRE. filé.	PRIX.	FABRICATION ou main-d'œuvre.	TRAITEMENTS, huile, bois, savon, colles, charbon, etc.	TOTAL.
Dans le département.	Tirés du dehors.	Du département.	Du dehors.					
kilogram. 5,628	kilogram. 2,065	f. c. 8,331 12	f. c. 6,349 58	kilogram. 186	f. c. 501 35	f. c. 6,607 17	f. c. 3,970 17	f. c. 25,750 53

FABRICATION ET DÉBIT.

DÉNOMINATION DES OBJETS.	OBJETS							
	FABRIQUÉS.		VENDUS.			EN MAGASIN.		
	Désignation.	Quantité.	Désignation.	Quantité.	Pris. f. c.	Désignation.	Quantité.	Pris. f. c.
Couvertures.....	Nombre.	638	Nombre.	379	7,702 85	Nombre.	219	5,263 33
Examines.....	Pièces.	15	Pièces.	2	239 66	Pièces.	13	1,554 16
Peluches ordinaires.....	Idem.	8	Idem.	"	"	Idem.	8	2,510 83
Drap gris.....	Idem.	26	Idem.	9	1,436 67	Idem.	17	1,880 "
Drap de chanvre et de laine.	Mètres.	429	Mètres.	301	1,130 "	Mètres.	128	480 "
Peluches fines.....	Idem.	157	Idem.	7	90 "	Idem.	150	1,929 17
Drap de moines.....	Idem.	912	Idem.	425	3,970 "	Idem.	487	4,551 67
Laines préparées.....	"	"	"	"	"	Kilogram.	423	2,661 66
Chanvre filé.....	"	"	"	"	"	Idem.	91	156 25
Rebuts de laine.....	"	"	Kilogram.	215	157 40	Idem.	"	"
TOTAUX.....	"	"	"	"	14,726 58	"	"	20,987 07

FABRIQUES DE BAS DE LAINE.

Il y a à Savone trois fabricants de bas de laine qui occupent beaucoup de fileuses et de tricoteuses; ils donnent la laine à domicile à un millier de femmes dispersées dans la ville; depuis ces derniers temps ils ont été obligés de se restreindre et de réduire le nombre des femmes à 400, à cause de la cessation des affaires en Corse et en Sardaigne. Cette espèce de fabrique produisoit autrefois plus de 4,000 douzaines de paires de bas, tant pour hommes que pour femmes; aujourd'hui elle n'excède pas 1,000 douzaines.

On tire les laines fines de Rome et de Turin; la première qualité du pays est aussi employée; la laine de Rome et de Turin revient à 290 fr. le quintal prix moyen, celle du pays à 60 fr. Les deux premières éprouvent un déchet dans le lavage d'un dixième, celle du pays d'un quart.

Les fabricants font carder la laine par leurs domestiques: un cardeur fort et adroit peut en carder jusqu'à 24 kilogrammes par jour; le prix du cardage est de 5 fr. par quintal de 50 kilogrammes.

La filature se paie 1 fr. 10 cent. pour un kilogramme de laine du pays, et 1 fr. 20 cent. pour celle de Rome.

Les tricoteuses reçoivent 32 cent. pour chaque paire de bas d'homme en laine du pays, et 25 cent. pour une paire de bas de femme; les bas en laine de Rome se paient 40 centimes pour homme, et 30 centimes pour femme.

Il faut 48 quintaux de laine brute du pays pour faire 600 douzaines de paires de bas pour hommes et pour femmes; chaque douzaine pèse environ deux kilogrammes et demi.

Les quarante-huit quintaux de laine à 60 fr. l'un, font . . .	2,880 fr. »
Frais de lavage, à 1 fr. 50 cent. le quintal,	72 »
Cardage de 36 quintaux, déduction faite du déchet à 5 fr.	
le quintal., ci.	180 »
Filature à 1 fr. 10 cent. le kilogramme, ci.	1,980 »
A reporter	5,112 »

Ci-contre.	5,112 f. »
Tricotage de 3,600 paires de bas pour homme, à 32 cent. l'une.	1,152 »
<i>Idem.</i> pour femme, à 25 cent. l'une.	900 »
Pour le foulage de 7,200 paires de bas, à 5 cent. l'une, ci.	360 »
Total.	7,524 »

Les quatre cents douzaines de paires de bas de laine de Rome, pèsent, l'une dans l'autre, deux hectogrammes et un tiers la paire; ils exigent 23 quintaux de laine brute, lesquels à 290 fr. le quintal, font

6,670 » c.	
Frais de lavage, à 1 fr. 50 c. le quintal, ci.	34 50
<i>Id.</i> de cardage, à 5 fr. le quintal, pour les 22 quintaux nets, après le lavage, ci.	110 »
<i>Id.</i> de filature, à 1 f. 20 c. le kilogramme, ci.	1,320 »
<i>Id.</i> de tricotage de 2,400 paires de bas pour homme, à 40 cent. l'une, ci.	960 »
Et pour femme, à 30 cent. l'une, ci.	720 »
<i>Id.</i> de foulage pour les 4,800 paires à 5 cent. l'une, ci.	240 »

10,054 50c.

Total de la dépense.. . . . 17,578 50c.

Les bas de laine du pays, pour hommes, se vendent 19 fr. la douzaine; pour les 300 douzaines, ci.

Ceux en laine pour femmes, se vendent 13 fr. la douzaine; pour les 300 douzaines, ci.

Ceux en laine de Rome, pour hommes, se paient 36 fr. la douzaine, et pour les 200 douzaines, ci.

Ceux en laine de Rome pour femmes, se paient 25 fr. la douzaine, et pour les 200 douzaines, ci.

21,800 »

Partant le bénéfice des fabricants, est environ de.	4,000 fr.
Et celui de la main-d'œuvre de.	8,000
<hr/>	
Total général des profits.	12,000 fr.

Les mêmes fabricants font aussi confectionner des bonnets de laine de la même manière que ci-dessus, mais l'activité des fabriques de Gênes a limité le débit à environ 3,000 bonnets par an, qui se vendent tous dans le département, au prix de 12 fr. la douzaine; les deux tiers de cette somme forment le bénéfice des fabricants, et le prix de la main-d'œuvre.

Les 3,000 bonnets ou 250 douzaines, vendus à 12 fr. l'une, font 3,000 fr., dont les 2/3 sont de. 2,000 fr. »

CHAPEAUX.

Il y a dans le département, 24 marchands de chapeaux qui tirent leurs marchandises de Gênes, Lyon, ou Marseille; il y en a deux qui fabriquent; mais ces chapeaux sont grossiers et ne conviennent qu'aux gens de la campagne. Ils fabriquent aussi des chapeaux en poil de lièvre, et en poil de lapin; mais ils sont bien éloignés d'atteindre le degré de perfection de ceux de Gênes et de Lyon. Cet article de consommation est presque tout à la charge du département.

CIRE.

Les fabriques de cire dans ce département réunissent les opérations du blanchissage aux divers travaux de manufacture. Avant la guerre, il y avoit dans les arrondissements maritimes un nombre assez considérable de ces fabriques, savoir deux à Savone, trois à Finale, une à Port-Maurice, deux à la Piève, et une à Sassello. Elles sont tombées peu-à-peu; les deux de Savone et celle de Port-Maurice, sont encore de quelque rapport; il en est resté une à Finale, mais ses bougies ne sont pas comparables à celles de

Savone et de Port-Maurice; les autres fabriques se bornent à refondre les bouts et en forment des cierges de la dernière qualité.

Lorsque le commerce étoit libre, on tiroit les cires du Levant, par Livourne, Gênes, et Marseille; aujourd'hui on y supplée avec les cires de Monténotte, de Corse, de France et de Pologne; celles de France sont d'une qualité inférieure, elles sont plus difficiles à purger et à blanchir. La cire de Corse est préférée par sa qualité qui approche de celle de Smyrne, la plus parfaite de toutes.

Le prix de la cire du Levant et de Corse est de 6 francs le kilogramme; les autres coûtent à peu près dix pour cent de moins; la première qualité éprouve un déchet de dix pour cent, en blanchissant; les autres ne perdent que six, mais elles conservent toujours une couleur jaunâtre.

Ces fabriques n'ont ordinairement qu'un garçon, quelquefois deux, selon le besoin, et ils sont payés à raison de 42 fr. par mois.

Les fabriques dont on vient de parler, étoient actives avant la guerre: elles confectionnoient ensemble jusqu'à 15,000 kilogrammes de cire.

Le débit s'en faisoit en Espagne, en Corse, dans l'île d'Elbe, et sur-tout dans l'intérieur du département. La plus grande consommation se faisoit, comme elle se fait encore, dans les églises, où les cierges et les torches sont employés avec profusion. Les processions extrêmement multipliées dans le cours de l'année augmentent beaucoup cette consommation. Un grand nombre d'églises ayant été supprimées, le débit est diminué sensiblement; les quatre fabriques existantes ne livrent plus que 9,332 kilogrammes de cire par an, dont un tiers à peu près est de seconde qualité, ainsi que les petites bougies qui se font avec de la cire vierge.

Les frais de fabrication consistent dans la main d'œuvre, le bois, le charbon, le loyer des magasins et des cours, les dépenses de coton, et le déchet; toutes les dépenses calculées s'élèvent à 15 pour cent sur le prix d'achat des matières premières des deux qualités.

Les cires fabriquées de toutes façons et de toutes qualités, se vendent, prix moyen, 8 fr. le kilogramme.

Les 6,220 kilogrammes de cire de commerce de première qualité, à 6 fr.

INDUSTRIE.

371

l'un , font	37,320 f. » c.
15 pour cent pour le déchet, frais de fabrication, etc. . .	5,298 »
Les 3,112 kilogrammes de seconde qualité, 10 pour cent.	
au-dessous du prix de la première.	16,804 20
15 pour cent du déchet, frais de fabrication etc.	1,520 61
<hr/>	
Total de la dépense.	60,942 f. 81 c.
Les 9,332 kilogrammes de cires fabriquées à 8 fr. l'un,	
produisent.	74,656 »
<hr/>	
Reste pour le profit des fabricants.	13,713 f. 19 c.

TANNERIES.

La ville de Savone possédoit anciennement des tanneries qui formoient une des branches les plus considérables de son industrie. Un quartier qu'on appelle encore aujourd'hui contrée des Tanneries en contenoit jusqu'à dix. Le Piémont et la Ligurie ouvroient en tout temps un débouché sûr au commerce des cuirs tannés de toute qualité qu'on tiroit de ces fabriques. Mais ces pays peu-à-peu ont cherché à s'affranchir de ce tribut : il ne leur a pas été difficile d'établir de semblables fabriques dans des lieux où l'esprit de spéculation étoit encouragé.

Gênes avoit amélioré ses manufactures, et avoit acquis un crédit considérable dans le Piémont. Finale, Alassio, Piève, et Oneille dans la Ligurie, Acqui, Céva, et Nice dans le Piémont, eurent aussi leurs tanneries. Le concours des manufactures de France portées au plus haut degré de perfection a porté un coup mortel aux fabriques de Savone, qui sont tombées peu-à-peu. Celle de Céva n'a pu se soutenir.

Voici l'état général des tanneries qui existent maintenant dans le département.

Arrondissement de Savone.	{ Savone.	3
	{ Finale.	2
		<hr/>
		5

De l'autre part.	5
Arrond. de Port-Maurice.	{ Alassio. 2
	{ Piève 4
	{ Oneille 1
Idem. d'Acqui.	{ Acqui 2
	{ Nizza 3
	{ Tagliolo 1
	{ Castel-Nuovobelbo. 1
	{ Vesime 1
<hr/>	
Total	20

La plus grande partie des peaux sont achetées dans le département. Ce pendant malgré la hausse du prix, on en tire encore quelque quantité de Buenos-Ayres et des colonies, par l'entrepôt de Gênes et de Marseille. Les cantons d'Alexandrie, Tortona, et Voghera, fournissent sur-tout les fabriques de l'arrondissement d'Acqui.

La Sicile envoyoit jadis le tan ou *somal*; on le payoit à raison de 14 fr. le sac pesant 75 kilogrammes. Son prix ayant augmenté jusqu'à 50 francs, on a dû le remplacer par les feuilles de myrte et d'arbousier. L'apprêt des peaux avec ces ingrédients est plus coûteux, et laisse moins de poids à la marchandise, ce qui donne moins d'avantage aux fabricants et plus de profit à l'acheteur.

Prix des ingrédients.

Huile de poisson pour un quintal de 50 kilogrammes .	80 f. » cent.
Graisse idem.	67 »
Chaux. idem.	2 »
Feuilles de myrte, d'arbousier, et écorce de chêne . .	3 50

Les peaux à tanner au prix courant reviennent ainsi qu'il suit :

Veaux étrangers, le quintal.	183 f. » cent.
Veaux du pays	124 »
Bœufs et vaches	98 »
Chèvres, agneaux, et moutons.	46 »

Le prix commun de toute espèce, ayant égard à la plus forte quantité de peaux de chèvres, agneaux et moutons, revient à peu près à 100 francs le quintal de 50 kilogrammes.

La fabrication est peu considérable : on peut calculer à 125 quintaux de 50 kilogrammes le produit de chaque fabrique.

Chaque fabrique a de deux à quatre travailleurs, qui sont payés à raison d'un franc 60 centimes par jour. S'il s'y trouve un maître ou directeur capable de diriger toute la manufacture, il reçoit un traitement annuel de 1,000 fr.; tout calculé, on peut porter la dépense de la main d'œuvre à 1,400 fr. pour chaque fabrique.

Les frais d'apprêt montent à peu près au quart du prix de la matière première, lorsque le fabricant ne veut pas diminuer les doses ou le temps nécessaires à l'apprêt, et qu'il aime mieux bien faire, que d'obtenir un avantage au préjudice de la bonté des produits.

Voici le résultat de ces observations :

Les 20 tanneries fabriquant, l'une dans l'autre, 125 quintaux de peaux par an, produisent un total de 2,500 quintaux.

Le surplus des peaux du département qui ne peuvent être tannées sont vendues aux fabriques de Gênes et autres cantons limitrophes.

Le prix des peaux tannées est, savoir :

Veaux étrangers par quintal de 50 kilogrammes.	240 f. » c.
Bœufs et vaches	180 »
Veaux du pays	200 »
Moutons, chèvres et agneaux	175 »

Le prix commun de toutes les diverses qualités, eu égard à la plus forte quantité de peaux de la dernière classe, est de 190 fr., et par conséquent le prix total de 2,500 quintaux monte à 475,000 f. » c.

Il faut rabattre de cette somme celle qu'on paie à l'étranger pour les peaux

tirées du dehors; c'est à peu près le quart du prix du premier achat qui monte à 250,000 fr., c'est-à-dire 62,500 fr.,

ci.	62,500	»
-------------	--------	---

Ainsi, il reste pour le profit du département.	412,500	»
--	---------	---

Pour connoître le profit de la simple industrie, il faut rabattre du produit total des fabriques, le prix du premier

achat.	250,000 f.	» c.	}	367,333	33
La main d'œuvre.	28,000	»			
Les frais des objets nécessaires à l'apprêt.	83,333	33			
Id. de répar. à 300 f. pour chaque fab.	6,000	»			

Reste pour le profit de l'industrie des fabricants. . . .	107,666	67
---	---------	----

Il faut observer cependant que souvent des déchets considérables diminuent ce bénéfice, sur-tout lorsque les peaux qu'on tanne ont été séchées au soleil. Après l'opération, on découvre que ces peaux se cassent très facilement, et dans ce cas on les vend aux fabricants de colle à un prix inférieur. D'après cette remarque, il convient de diminuer le bénéfice de dix pour cent, et conséquemment il reste à 96,900 francs, ce qui fait 4,845 fr. pour chaque fabrique, bénéfice net du tanneur.

COLLE.

Il y a trois fabriques de colle dans le département, deux à la Piève, arrondissement de Port-Maurice, et une à Finale, arrondissement de Savone.

Comme elles ne travaillent pas toujours, le département est tributaire pour cet article des pays limitrophes: Marseille, Gênes et Mondovi fournissent ce qui manque; la différence n'est pas compensée par quelques exportations à Nice.

La colle de ces fabriques est bonne. On préfère cependant toujours celle de Marseille quoiqu'elle coûte un peu plus cher.

Chaque fabrique donne à peu près un produit de 120 quintaux de colle par an, qui, au prix de 80 fr., montent en total à... 28,800 fr.

On tire du dehors presque toute la matière première. Le profit des fabricants, toute dépense compensée, n'excède pas pour chacun ... 3,200.

MANUFACTURE DE RUBANS.

Il y avoit, avant la guerre, à Acqui plusieurs fabriques de rubans de soie de toute couleur, et de passementeries en galon de filoselle.

La qualité inférieure des produits de cette manufacture, et le peu de soin qu'on a mis à la perfectionner, le concours des objets manufacturés qu'on tire de la France et de Florence, sont la cause principale de sa décadence.

En l'an 1803, trois de ces fabriques étoient encore en activité. Maintenant il n'en existe qu'une seule; les deux autres ont été transportées à Gênes.

Celle qui existe appartient au sieur Viotti. Elle contient six métiers, sur chacun desquels on travaille 24 pièces de ruban à-la-fois; mais ce travail n'est pas constant et n'occupe pas tous les métiers. On le mesure sur des demandes et des commissions qui en assurent le débit.

Un maître tisserand est à la tête de l'atelier, et lui seul fait presque tout le travail; il est assisté de trois garçons qui font leur apprentissage.

Le maître tisserand a un traitement de 24 fr. par mois. On le paie par jour à raison de 18 sols.

Les garçons apprentis n'ont qu'une gratification de 5 à 6 sols par jour, ou de 6 fr. par mois. On achète la soie en organsin dans les fabriques du pays.

La quantité annuelle qu'on travaille maintenant n'excède pas 200 liv.

Le total de la fabrication annuelle s'élève à 1,500 pièces de 15 mètres chacune. Le fabricant a un profit de 2 sols, pour chaque mètre.

Les frais de premier établissement d'une de ces fabriques montent à

4,500 francs. Si on y ajoute le prix des deux cents livres de soie, à 54 francs la livre, le tout forme un capital de 15,300 fr:

Sur lequel le propriétaire a un bénéfice brut de.	2,250	
Il faut déduire le salaire des ouvriers montant à. 540 f. }		640
Et les frais de réparation qu'on peut calculer à. . . 100 }		
Reste pour le profit net		1,610 fr.

CHAPITRE SIXIÈME.

COMMERCE.

Le commerce forme une partie considérable des richesses de ce département ; il est indispensable à l'existence des habitants, et tout semble favoriser son essor. La situation géographique du pays facilite le transport des marchandises, depuis le rivage de la mer jusque dans l'intérieur du Piémont. Les montagnes dont il est couvert, établissent une barrière de trente lieues de longueur entre le Pô et la Méditerranée ; enfin, la disette des denrées de première nécessité, oblige à un échange continuel des produits du sol et des manufactures, contre du blé, du riz et autres denrées. Nous ajouterons que la nature même des productions du littoral appelle les propriétaires au commerce : la culture des oliviers est d'un produit variable ; elle offre, en général, une faible ressource dans les années moyennes, tandis qu'elle porte une grande abondance dans les bonnes années. Celles-ci se présentent rarement, il est vrai ; mais la valeur d'une récolte aussi précieuse crée de temps à autre des capitaux considérables, qui sont versés dans le commerce pour tirer le meilleur parti de cette abondance inattendue. On remarque que la plupart des familles commerçantes débutent de cette manière ; de sorte que jamais commerce ne fut assis sur des bases plus solides, et des circonstances locales plus impérieuses.

On peut distinguer trois espèces de commerce : le commerce maritime qui se fait à l'aide du cabotage ou des voyages de long cours ; celui de l'intérieur qui consiste dans la vente des soies, des vins, et des objets manu-

facturés, dont il a été question au chapitre de l'industrie; enfin, celui de transport organisé sur la chaîne des Apennins. Ce dernier est très borné: on l'abandonne à la classe des muletiers, qui font eux-mêmes des spéculations pour tirer toute l'utilité possible des mulets qu'ils entretiennent dispendieusement. Nous allons parcourir dans des chapitres distincts les divers genres de commerce.

COMMERCE MARITIME.

Les côtes qui bornent le département ont un développement de 110,000 mètres; la mer, rarement orageuse, permet une navigation constante; abritées par des montagnes élevées des vents du nord et de l'ouest, qui sont les plus violents dans ces parages, elles présentent presque par-tout une retraite sûre aux bâtiments.

Toutes les plages n'offrent pas, à la vérité, une sécurité parfaite pendant les hivers; mais on y remédie en traînant sur la rive, à l'aide des palans ou d'autres machines fort simples, des vaisseaux même d'une assez grande portée; ils ne souffrent aucune avarie, et la dépense du tirage est peu considérable.

Les vaisseaux qui ne sont pas préservés de cette manière, trouvent leur sûreté pendant les temps orageux dans les rades de Vado et Alassio; il est bien peu de tempêtes qui puissent les empêcher de s'y rendre, et d'y mouiller à l'abri de tout danger. Les plus petits bâtiments se retirent aussi dans le port de Savone, qui offrira un asile aux gros vaisseaux, lorsque les travaux projetés y auront été exécutés.

Il s'est formé sur plusieurs points du rivage des établissements et des chantiers, où l'on crée tous les moyens nécessaires à l'entretien de la navigation. Ces établissements favorisent à-la-fois le commerce, et stimulent l'activité d'une population maritime très nombreuse. La partie la moins considérable de cette population composée de vieillards, d'enfants et de femmes, est employée à la pêche; les autres se livrent au petit cabotage, ou à des entreprises plus étendues.

Les marins de la Ligurie sont actifs, ils sentent le prix du temps: aussi les cargaisons sont-elles prêtes en un moment, et les matelots s'empressent de profiter du moindre souffle de vent favorable à leur voyage; ils vont souvent à la rame, dans les temps de calme, et sont cités pour leur patience et la continuité de leurs efforts dans cet exercice violent; ils sont sobres dans leur nourriture, mais ils boivent beaucoup de vin. Ils ont du pain à discrétion, mangent une soupe de pâtes à midi, et un plat de stokfisch le soir; on leur donne deux bouteilles de vin par jour; leur nourriture journalière peut être évaluée à vingt sols, et leur bénéfice net à 30 livres par mois, toutes les fois qu'ils n'ont pas un intérêt dans les spéculations du commerce. Ce gain suffit à peine au soutien de leurs familles qui sont, en général, d'autant plus pauvres qu'elles sont très nombreuses.

C'est ordinairement dans la classe des marins, qu'on trouve l'espèce d'hommes la plus robuste du département; le repos qu'ils prennent pendant les calmes, et les travaux forcés, dans la tempête, qui les exercent sans les épuiser, donnent à leurs muscles un développement extraordinaire. On trouve dans la classe des patrons de barques, des hommes d'une taille superbe et de la plus belle proportion; parmi les simples marins qui sont quelquefois mal nourris, on remarque des hommes maigres, mais musculeux, portant sur leur physionomie un caractère qui leur est propre; leur teint est en général hâlé au point qu'on les prendroit pour une race étrangère.

Les marins les plus cités par leur courage, leur adresse, et leur habitude de la mer, sont ceux d'Alassio et de Languaglia. Les voyages de long cours leur sont plus familiers, et la pêche sur les côtes de Sardaigne les accoutume à des travaux fatigants. Ils sont les plus entreprenants, et ce sont aussi ceux dont le sort est plus heureux. Les autres se livrent trop au petit cabotage, afin de rester davantage auprès de leurs familles. Souvent ils sont sans emploi; ils s'habituent à vivre dans les auberges, et finissent par n'avoir d'autre ressource que celle qu'accorde le Gouvernement aux invalides, c'est-à-dire 14 livres par mois; souvent aussi ils se rangent parmi les pêcheurs qui forment la classe la plus misérable des marins.

Les matelots des petites felouques s'enrichissent rarement: on en a vu cependant qui, par beaucoup d'application, et une excellente conduite, ont

gagné jusqu'à 40,000 fr. en 30 années; mais ils ne commencent à s'enrichir, qu'après avoir acquis, à force d'économie, une part dans les fonds de la felouque.

Le grand cabotage est bien plus favorable aux matelots: ils restent embarqués et, par conséquent, défrayés plus long-temps; ils trouvent moins d'occasion de hanter les cabarets, et ils rapportent toujours de leurs voyages une somme assez forte qu'ils peuvent placer pour le bien-être de leurs familles; on a vu se former ainsi des fortunes de 3 à 4 cent mille francs. Ces exemples sont, à la vérité, assez extraordinaires. Ils ne peuvent être dus qu'à beaucoup de conduite et de bonheur; mais il n'est pas rare de voir des matelots, occupés au grand cabotage, acquérir une fortune de 60,000 fr., et le dixième de cette classe y parvient communément. Le plus difficile pour eux est d'acquérir les premiers fonds; dès qu'ils sont possesseurs de mille fr., et qu'ils joignent à ce commencement de fortune une bonne réputation, ils prennent une part dans les entreprises, et se livrent à un petit commerce qui soutient leur famille, et la met à même de travailler de son côté.

Le nombre des marins en état de naviguer est d'environ 7,000. Il est moins considérable qu'en 1787; un dixième au moins ayant passé au service de l'Angleterre ou de l'Espagne, avant la réunion du pays à la France.

C'est à l'ensemble de ces moyens maritimes que nos rivages, dépourvus de produits territoriaux, doivent leurs richesses et leurs avantages. L'état constant de guerre avec les Barbaresques a long-temps entravé leur développement; mais combien ces avantages naturels ne s'accroissent-ils pas, dès que ces peuples navigant sous un pavillon respecté, n'auront plus rien à redouter des pirates qui infectent la Méditerranée! Les navigateurs ne seront plus alors bornés à visiter, en tremblant, les côtes de l'Italie, de la France, de l'Espagne, ou de la Sicile; et ils sauront profiter des voyages de long cours, inspirés par l'exemple de leur compatriote qui découvrit un nouveau monde; et, des rivages lointains, ils porteront alors dans leur patrie les richesses qui auroient dû rester son héritage. Nous allons donner une idée générale de la nature du commerce tel qu'il étoit, il y a quelques années, et tel qu'il est en ce moment.

Quoique la guerre des Barbaresques restreignit autrefois les voyages, le

commerce du département ne laissoit pas d'avoir acquis une certaine importance dans la Méditerranée. Il consistoit dans le commerce territorial, c'est-à-dire l'exportation, sur les côtes de France, de la presque totalité des huiles qui se récoltent dans le pays, et de divers objets manufacturés. Les marins faisoient en outre le commerce du thon et du fromage en Sardaigne, du blé et de l'huile dans le royaume de Sicile, des grains dans la Romagne ou le golfe de Venise; ils aidôient le commerce de Gênes, celui du Languedoc et de la côte maritime de France; ils échangeoient le blé qu'ils tiroient en abondance de l'Adriatique, contre les vins des côtes d'Espagne et de Provence.

On ne pouvoit se livrer sans danger aux spéculations de ces voyages de long cours, à cause du peur de respect que les Barbaresques portoient au pavillon. Aucun vaisseau ne se rendoit en Amérique, encore moins dans les Indes; on étoit tributaire, pour les denrées coloniales, de Gênes et de Marseille; mais les guerres entre la France et l'Angleterre devinrent une occasion: on empruntoit, lorsqu'il s'agissoit de négocier avec la France, le pavillon de cette nation. L'amirauté se prêtoit à cet arrangement. Le commerce se faisoit, par ce moyen, pour le compte des Marseillois; les patrons des bâtimens avançaient les fonds, et le commerce de Marseille payoit, pour prêt et intérêt du capital, jusqu'à 40 et 50 pour cent. On alloit alors hardiment charger les marchandises du Levant, on monroit aux Barbaresques le passeport françois, aux Anglois le passeport génois; et à l'aide de cette ruse, les bénéfices étoient assurés et avantageux.

On peut diviser le commerce littoral, en deux classes, celui d'importation et d'exportation. Le défaut des denrées de première nécessité forçoit le pays à se procurer, chez l'étranger, tout ce qui est objet de subsistance, d'habillement, et même des engrais pour le sol. Ce commerce d'importation se faisoit par les bâtimens du pays qui alloient dans le royaume de Naples, la Romagne, la Sicile, le golfe Adriatique, la Toscane, la Sardaigne, l'Espagne et la France; ils revenoient de là chargés de grains, de vins, de légumes, de fromages, de salés, de liqueurs, de draperies, toileries, cuirs, chiffons de laine, colombin, rapure de cornes, d'ouves, coules de fer, cire travaillée, mine de fer et chanvres. Les denrées coloniales, les quincaill-

leries se tiroient de Gènes, Marseille et Livourne, mais en petite quantité et seulement pour l'usage des riches, ce qui réduisoit à bien peu de chose cette branche de commerce.

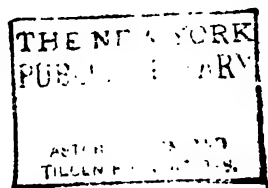
L'importation produisoit, terme moyen, jusqu'à vingt pour cent aux marins, et dix de plus pour les débiteurs. Ce calcul a été fait par des négociants habiles qui ont établi un terme moyen sur le relevé de plusieurs années. Le prix actuel des marchandises ayant doublé depuis 25 ans, cette variation a apporté quelque changement dans les bénéfices.

L'exportation se borne à peu d'articles; la pauvreté et le goût grossier de la plupart des habitants, ne tendant ni à perfectionner les manufactures, ni à former d'habiles ouvriers; aussi les gens aisés recourent-ils au-dehors pour tout ce dont ils ont besoin. Il en résulte que les exportations de nos manufactures sont sans importance, et, ce qui étonnera le plus, c'est que le savon fabriqué dans le département est lui-même de qualité inférieure à celui qui se fabrique ailleurs avec les matières premières du département même. Les navigateurs et les propriétaires tirent cet objet du dehors. L'exportation du département se réduit, dans l'arrondissement de Port-Maurice, à l'huile qui est son unique produit, et dans celui de Savone, à l'huile, au fer, et au produit de quelques manufactures, telles que corbeilles, briques, poterie, cloux, etc.

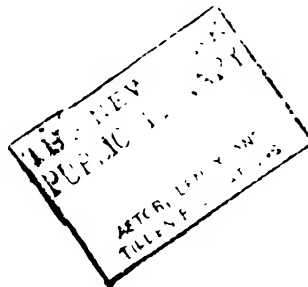
Il est difficile d'activer ces manufactures et de les perfectionner. Elles manquent en général de commandes, quelquefois même des matières premières qu'elles doivent employer. Les savons seuls pourroient être raffinés de manière à obtenir la préférence chez les étrangers, et à devenir un objet considérable d'exportation; il faudroit pour cela assujettir leur fabrication à des réglemens et à des inspections sûres et répétées.

Les huiles auroient aussi besoin d'être soumises à un mode de vérification; autrement la mauvaise foi, la paresse, ou la maladresse des meuniers feront bientôt perdre à cet unique produit du littoral la réputation qu'il a acquise, et conséquemment son débit.

Pour donner une idée précise des spéculations en usage sur chacun des points de la côte, nous joindrons à ce chapitre un tableau général des rades, renfermant tous les détails que l'on peut souhaiter sur chacune d'elles; il



NOMS DES RADES, PLAGES ET PORTS.	Moyens de s'ÉLOIER.	GRANDEUR DES VAISSEAUX LÉGÈRES.	
		GRAND CABOTAGE.	PETIT CABOTAGE.
PLAGE DE BORGHETO-S-SPIRITO. POPULATION MARITIME : 9 hommes.	Bon fe- traver qu- bancs à l- bâiment côté.		
PLAGE DE CÉRIALE. POPULATION MARITIME : 19 hommes.	Le four- chier d'un		9 bateaux de 9 tonneaux.
PLAGE D'ALBANO.	Le four-		

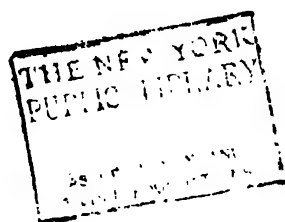


E I

UX I

ABOTA

de 9
ix.



TABLE

NOMS DES RADES, PLACES ET PORTS.	NA MOYENS de LES AMÉLIORER.	GRANDEUR DES VAISSEAUX I	
		GRAND CABOTAGE.	PETIT CABOTAGE.
PLAGE D'ARENZANO. POPULATION MARITIME : ...100 hommes.	Fond d' point de plan à cet égard. Les habitants de- l'ouest. Il se la pointe du cap fût prolongée, il en ré- vaisseau de la conformation de la plage, une espèce dans tous l du rivage d cap.		33 bateaux portage semble 308 tonne et $\frac{30}{94}$.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS

est à remarquer qu'elles ont chacun un genre de commerce qui lui est propre : et c'est à cette division de travail, qui n'établit pas une concurrence trop forte, que chaque point de la côte doit l'aisance dont il jouit.

(Voyez le tableau ci-joint.)

On voit par ce tableau qu'Allassio se distingue par son commerce avec la Sardaigne; Lagneglia et Cervo, par leur commerce en tout genre avec la Calabre et le Levant; Dianò, par le commerce du golfe Adriatique; Spertorno, la Piétra et Port-Maurice, par celui de la côte de Catalogne; Finale, par celui de la Sicile; Savone et ses alentours, par celui du Languedoc.

Il convient, avant d'entrer dans les détails du commerce, de parler des associations et des usages qui servent de base à la répartition des bénéfices. Il est rare que les bâtiments soient frétés pour le compte des étrangers, ou pour celui des négociants. Presque tous les vaisseaux d'une portée considérable avoient autrefois leurs fonds qui étoient connus sous le nom de *colonne*. On entendoit par ce nom la réunion de plusieurs intéressés qui prenoient un certain nombre d'actions. On distingue dans la colonne les actions des bâtiments et celles de la colonne proprement dite; les actions de bâtiment ou de la carcasse sont de 400 francs seulement, parce que le bâtiment dépérit annuellement; celles de la colonne sont de 500 francs. Celui qui prend une action dans la carcasse en a communément deux dans la colonne. Ainsi, un bâtiment de 150 tonneaux destiné à une cargaison d'huile aura communément trois cents actions, savoir : deux cents pour la colonne proprement dite, à 500 fr., et cent pour la carcasse, à 400 fr. Il y a en outre trente actions pour l'équipage, et deux pour le capitaine, dont les fonds sont fictifs, et qui ne répondent pas des pertes que peut faire la colonne. Outre les trente-deux actions fictives, l'équipage se réserve le bénéfice brut qui résulte de l'achat à la vente de deux barils et demi d'huile, et le capitaine le double.

Après les voyages, le capitaine rend compte de l'achat, de la vente et des dépenses. Dans ces dernières sont comprises les avaries, les frais de nourriture, etc. Le capitaine du bâtiment est administrateur universel et n'a pas de conseil; le bénéfice net, déduction faite du léger profit assigné au

capitaine et à chaque homme de l'équipage sur la vente de deux barils et demi d'huile, se divise en 332 actions dont deux reviennent au capitaine, trente à l'équipage; les 300 autres forment le bénéfice des actionnaires. Cet usage est presque général sur toute la côte du département : mais il a lieu sur-tout depuis Alassio jusqu'au-delà de Port-Maurice. Quarante bâtimens de la même portée faisoient le même commerce: savoir, 24 à Langueglia, 12 à Cervo, et 4 à Diano. Tous avoient leurs capitaux complets; lorsque les huiles étoient à bas prix, l'excédent des fonds étoit placé à intérêt par le capitaine; lorsqu'elles étoient chères, on ajoutoit aux capitaux par un emprunt.

Le bénéfice de chaque action étoit, dans les temps favorables, de 20 pour cent; dans les circonstances les plus fâcheuses de 10; et de 15, terme moyen.

BANQUES ET FONDS DISPONIBLES.

Il ne se fait pas d'opérations de banque dans Montenotte. On l'a tenté un moment à Port-Maurice, mais sans succès. Toutes les lettres de change sont négociées à Gènes, par les banquiers de cette ville, qui avancent des fonds aux négociants de ce département pour les achats qu'ils doivent faire. Les conditions consistent dans le droit d'un tiers pour cent pour commission; d'un cinquième pour mille pour droit de courtage, indépendamment des intérêts qui sont de 6 pour cent.

Le commerce du département avoit autrefois des capitaux très considérables; l'importation des huiles exigeoit seule une masse de quatre millions, pour fonds de colonne, et d'un million six cent mille francs pour les carcasses; quelques négociants génois, napolitains, et marseillois avoient une part, mais fort petite, dans les capitaux.

Le commerce du blé se faisoit avec un capital de deux millions, dont 500,000 francs représentoient la valeur des carcasses. Le commerce de Sardaigne exigeoit pour le thon et le fromage, 7 à 800,000 francs; le commerce du vin demandoit environ deux millions; celui du fer un million, etc.

On peut dire sans exagération que ces capitaux employés dans le com-

merce maritime de tout genre, excédoient douze millions ; ces fonds ont aujourd'hui disparu en partie, ou sont cachés.

PRODUIT DU COMMERCE.

Quoiqu'il arrive souvent que les bâtimens ne soient pas frétés par le commerce du département, il devient cependant indispensable de rechercher quelle est la valeur de ce fret, soit parcequ'il se paie quelquefois aux propriétaires et aux marins, d'après les conventions faites, soit parceque le gain des entrepreneurs étant toujours calculé d'après le bénéfice net, il est important de connoître les dépenses auxquelles ils sont forcés.

Le commerce de la côte s'effectue en ce moment à l'aide d'un matériel en vaisseaux de 12,382 tonneaux, dont 3,433 sont employés à transporter sur les rivages, et d'un village à l'autre, les marchandises nécessaires à la consommation locale. Le reste est destiné au grand cabotage.

Les vaisseaux ou felouques de petit cabotage font, terme moyen, vingt-cinq allées et retours, ce qui suppose un mouvement de 171,700 tonneaux environ ; mais il est rare que les chargemens soient complets.

Le grand cabotage se fait à l'aide d'un matériel de 8,948 tonneaux, qui produisent un mouvement de 60,000 à 80,000 tonneaux, selon que les circonstances sont plus ou moins favorables.

Nous allons rechercher maintenant quel est le prix moyen du fret pour le petit cabotage, de même que pour le grand. Nous le multiplierons ensuite par le nombre de tonneaux, pour connoître le produit total.

Nous prendrons pour terme moyen du petit cabotage, le voyage de Savone à Gênes, sur une distance de onze lieues. Une felouque de trois tonneaux a 4 marins ; elle se loue communément 14 francs pour l'allée et autant pour le retour. Le bénéfice est partagé en 7 parts, dont une et demië au bâtiment, autant au patron, et une à chaque matelot. D'après les conditions, ceux-ci ont 34 sous par jour, le propriétaire en a 51, ainsi que le patron. Le fret est de 4 francs par tonneau. Cet exemple nous paroît le plus juste et le plus exact que l'on puisse choisir. Les 171,700 tonneaux que

comporte le mouvement du petit cabotage, coûteront 686,800 francs de louage, qui seront partagés, comme nous venons de le dire, entre les marins et le propriétaire.

Pour fixer la valeur du fret dans le grand cabotage, nous prendrons les deux limites, c'est-à-dire le voyage le plus éloigné, et celui qui est le plus prochain. Un bâtiment allant de Savone à Nice est frété en général à 20 fr. le tonneau. On divise le gain en six parts et demie, dont deux pour le bâtiment, et quatre et demie pour les marins.

Un bâtiment allant à Barcelone est frété à raison de 4 francs le quintal, ce qui suppose 80 fr., pour le prix de chaque tonneau de transport; mais on doit observer que ce voyage est un des plus longs qui soient entrepris par les marins de Montenotte, et que d'ailleurs le chargement est souvent incomplet. D'après ces considérations l'on doit réduire le prix de louage d'un tonneau à 60 fr.; et prenant un terme moyen pour représenter un voyage habituel (par exemple, un voyage en Languedoc), on peut fixer à 40 fr. la valeur de chaque tonneau de transport.

Un mouvement de 60 à 80,000 tonneaux coûteroit donc au commerce environ de 2 à 3 millions; ainsi les frais de transport par mer se portent en tout à 3,086,800 fr., au minimum.

Les 3,086,800 fr. se divisent, dans ce cas, en six parts et demie, dont deux au bâtiment, et quatre et demie aux marins; ainsi le bénéfice des propriétaires de vaisseaux est de 949,785 fr., celui des marins de 2,137,015 fr.

Les frais d'achat, pour le matériel employé au transport, sont de 200 fr. par tonneau, au plus; ainsi sa valeur totale est de 2,746,400 fr. On est obligé de le renouveler tous les douze ans, à-peu-près; le fonds pour le renouvellement est de 206,034 fr.; les frais d'entretien pour avaries, réparations, calfatage, etc., s'estiment à 4 pour cent de la valeur de l'achat. Le bénéfice net des propriétaires de bâtiments se réduit donc à 604,695 fr., qui représentent l'intérêt des capitaux employés à l'achat du matériel.

NATURE ET QUANTITÉ APPROXIMATIVES DES OBJETS QUI COMPOSENT LE
CHARGEMENT POUR LE GRAND ET PETIT CABOTAGE.

Le petit cabotage sert presque uniquement à transporter d'un village à l'autre les produits du sol ou des manufactures. Les chargements se composent toujours de jardinage, de fruits, de blé, de légumes, de bois, de chaux, de briques, de chaises, et de tonneaux qui sont le produit de quelques manufactures grossières. Nous devons observer que le quart au plus de ce commerce se fait hors du département, et que les objets importés de Gênes compensent à peu près la valeur des fruits et des jardinages qui y sont envoyés ; le petit négoce est payé sur les fonds du département, qui n'y trouve aucun bénéfice.

Le grand cabotage se compose du commerce d'exportation, et de celui d'importation ; il est facile de les évaluer. Le commerce d'exportation consiste en huile, poterie, briques, fers, jardinage et fruits, thon salé et poisson. L'huile y entre pour

	8,000 tonneaux.
Les briques	3,000
La poterie	3,000
Les meules de moulin	200
Le fer	2,000
La pâte	1,000
Le ris	4,500 à 6,000
La chaux	4,000
Le chanvre	1,200
Les châtaignes	400
Futailles, cercles	4,600
Fruits, oranges, limons, poires, et pommes	600
Papier	153
Ancres	50
Verreries	150

Le commerce d'importation consiste principalement dans le blé, le riz,

les légumes, le vin, le sel marin, les ardoises de Lavagna, les cuirs, les chiffons, la mine de fer de l'île d'Elbe, les draps, la toile, et divers autres objets qu'il seroit trop long de détailler. On peut les classer de la manière suivante :

Fonte ou gueuse	406 tonneaux.
Sel marin	10,500
Minerai de l'île d'Elbe	4,060
Chiffons	3,000
Vin	10,000 à 12,000
Blé et légumes	6,000
Ardoises	900
Cuir	100
Toilerie et draperie	100
Thon, stokfisch, et morue	2,400 à 3,000
Fromage, huile, et poissons secs et salés	800
Objets divers, noix de gale, alun, pozzolane	500

COMMERCE D'HUILE.

On distinguoit autrefois deux genres de commerce d'huile dans le département, celui des huiles de Naples et de Sicile, et celui qui résultoit de la vente des produits territoriaux. Le premier genre de commerce, qui étoit très avantageux, a totalement cessé. Le second a changé de nature, et par suite est devenu plus incertain.

On comptoit autrefois 40 bâtimens de 150 tonneaux employés au commerce d'huile du royaume de Naples. De ces 40 bâtimens, 24 appartenoient à Languellia, 12 à Cervo, et 4 à Diano. Les huiles d'une qualité inférieure, et propres seulement à faire du savon, étoient transportées à Marseille; la quantité des achats dépendoit des circonstances plus ou moins favorables; mais chaque année on importoit au moins 100,000 barils et quelquefois 200,000. Le bénéfice net étoit de 10 à 15 pour cent, tous frais de nolis et d'emmagasinage payés.

Les fonds employés étoient de quatre millions pour la *colonne* proprement dite, et d'un million six cent mille francs pour les carcasses de bâtiments; ainsi le revenu net étoit de 560,000 à 840,000 fr. qui retournoient presque entièrement aux maisons de Languiglia, Cervo, et Diano. Trois maisons fournissoient à elles seules 1,100,000 fr., les autres actionnaires étoient moins forts, mais ils étoient presque tous du département. Les Génois, les Marseillois, les Napolitains, avoient quelque part aux avances de fonds et au bénéfice; mais cette part étoit trop peu considérable pour en tenir compte.

Le commerce des huiles du pays se faisoit presque en totalité par les négociants de Port-Maurice. Ceux-ci recevoient toutes les demandes directement de France, de la Hollande, et du Nord; ils en remplissoient la plus grande partie, et envoyoient celles dont ils ne pouvoient se charger à Oneille, Diano, Cervo, et Riva, dans le département; à Taggia et Bordighiera hors du département.

Les banquiers de Gênes avançoient une grande partie des fonds nécessaires pour l'achat des huiles. Les commissionnaires de Port-Maurice les remboursoient par des traites qu'ils tiroient sur les commettants, et que les banquiers de Gênes négocioient souvent. Des vaisseaux étrangers venoient charger les huiles, parceque leurs pavillons étoient en paix avec les Barbaresques, et ils les portoient à leur destination; d'autres fois les vaisseaux du département les transportoient jusqu'à Marseille ou en Languedoc. Dans tous les cas, le bénéfice net, et tous frais de nolis payés, étoit de 7 pour cent, en faveur du département, dont 3 pour cent formoient le droit de commission et se distribuoient aux chargeurs, bateliers employés à l'embarquement, tonneliers, et serruriers chargés de préparer les tonneaux. Ainsi, en estimant à 7 millions la valeur de cette exportation, calcul qui est très approximatif, le bénéfice du département sur ce genre de commerce, étoit de 490,000 fr., indépendamment du gain provenant du nolis qui se faisoit en grande partie par les moyens locaux.

Le commerce actuel est tout différent: il se fait pour le compte même des propriétaires et négociants du département; il s'étend sur toute la côte depuis Finale jusqu'à Riva; les bâtiments sont nolisés à 3 fr. 50 c. le quintal,

ou 35 fr. le tonneau ; les marchandises sont portées à Marseille, et quelquefois même à Paris.

Ce genre de commerce est fort incertain : il a dernièrement ruiné plusieurs maisons parcequ'elles ont voulu soutenir les huiles à un prix trop élevé, par le double intérêt qu'elles y ont, soit comme propriétaires, soit comme marchands. Depuis cinq à six ans il n'y a pas eu de bénéfice sensible dans les ventes, en sorte que le nolis seul a été défrayé.

Les chances de ce commerce n'étant pas constamment défavorables, on peut calculer le léger bénéfice qu'il produit à cinq pour cent, ce qui fait sur une somme de huit millions environ, au prix actuel, un profit de 400,000 fr.

COMMERCE DU BLÉ.

Le commerce du blé étoit fort important dans ce département : indépendamment de ce qu'il fournissoit aux habitants, il' approvisionnoit encore toute la côte de la Méditerranée jusqu'à Nice, et souvent même quelques parties des côtes de la Provence.

On tiroit anciennement le blé de Naples, des côtes de la Sicile, de la Sardaigne, et de la Romagne. En 1770, le commerce prit une autre direction : on commença à l'approvisionner, avec avantage, dans le golfe Adriatique, ce qui produisit une sorte de révolution ; le commerce se faisoit, soit par les capitaines, soit par les négociants. Les capitaines employoient leurs navires en *colonne* : les négociants nolisioient des bâtimens, et employoient leurs capitaux particuliers aux achats et à l'acquit des frais.

Ce n'est pas une exagération que d'évaluer à 800,000 quintaux de 50 kilogrammes, la quantité de blé que le commerce maritime du département tiroit chaque année du dehors. Le Piémont faisoit encore un échange considérable de ses grains avec le littoral. Ces approvisionnements étoient distribués, non seulement dans le département, mais dans les pays voisins. On calculoit en général à quatre quintaux ou deux septiers par tête, la quantité de grain qu'il falloit tirer du dehors pour les habitants du littoral.

Ce genre de spéculation appartenait principalement à Port-Maurice et à la plage de Diano. Les fonds qui y étoient affectés, étoient d'environ un million et demi, indépendamment d'une masse de 500,000 fr., qui représentoit la valeur des carcasses ou des bâtiments employés au transport. Une seule maison, celle de M. Arduino, tiroit du golfe Adriatique, 120,000 quintaux de blé par an.

Le bénéfice étoit de 6 pour cent net sur la valeur de la marchandise, déduction faite des frais de nolis; il étoit à peu près le même pour les négociants qui frétoient, et pour les bâtiments à *colonne*: ces entreprises avoient leurs chances; mais on a remarqué qu'elles n'ont ruiné aucune maison.

D'après ces données, le gain du commerce étoit de 378,000 à 400,000 fr. Celui des marins, pour le fret de 40,000 tonneaux qui composoient les chargements, d'environ deux millions.

Le commerce actuel du blé a éprouvé une grande variation; la majeure partie arrive par le Piémont. L'arrondissement de Port-Maurice exporte encore; mais cette exportation n'est rien en comparaison de ce qu'elle étoit autrefois. L'excédant de la consommation est employé à faire des pâtes et vermicelles qui se vendent au dehors; ce que le commerce par terre ne peut fournir est tiré, en seconde main, de Gênes ou du Languedoc. Ainsi le commerce du blé est aujourd'hui purement passif. Les marins y ont seuls une part qui représente les frais de nolis; mais l'importation par mer est peu considérable, et le bénéfice peu important. La quantité de blé exportée varie suivant la récolte du Piémont; en la supposant de 6,000 tonneaux, et le prix moyen du nolis d'environ 30 fr., le bénéfice du marin se borne aujourd'hui à 180,000 fr.

COMMERCE DU THON.

La pêche et le commerce du thon dans l'île de Sardaigne se trouvent partagés entre les Siciliens et les habitants de Montenotte : mais leur manière de préparer ce poisson est différente. Les Siciliens se bornent à le mettre dans la saumure, et vont le vendre ensuite dans le royaume de Naples, dans la Romagne, le Levant, etc. La préparation à l'huile semble avoir appartenu de tout temps, d'une manière exclusive, aux habitants du golfe du Cap-Mêle, et quoique ceux-ci en salent une quantité considérable, le premier genre de préparation constitue la branche la plus importante de leur commerce du thon. D'après les renseignements qu'on a pu se procurer sur l'origine de ce trafic, il paroît qu'elle date de la moitié du dix-septième siècle, lorsque la Sardaigne faisoit partie de la monarchie espagnole, et que les habitants de Languiglia et d'Allassio s'y rendoient tous les ans pour la pêche du corail. Depuis cette première époque, jusqu'à la cession de l'île, que Philippe V fit en 1717 au duc de Savoie, ce commerce fut de peu d'importance; il s'accrut progressivement jusqu'à la moitié du siècle passé, et le nombre des entrepreneurs qui, auparavant, n'étoit que de deux à trois, au plus, monta jusqu'à six et sept.

Cette augmentation paroît être due à un plus grand concours de thons sur les côtes de Sardaigne, en raison des changements que la nature opère sur la surface du globe et dans le sein des mers; le passage suivant de M. Lebloch, nous mettra à même de juger de ces changements.

« La pêche du thon, dit-il, est sujette à des révolutions, comme toutes les
« choses d'ici bas. Dans le temps des Grecs et des Romains, elle étoit très
« importante au Cap de Bizance, comme nous l'apprenons par Aristote,
« Strabon et Pline; avec la perte des sciences et des arts, l'industrie de
« cette pêche s'est aussi perdue. Les Espagnols, qui jadis s'appliquoient
« beaucoup à la pêche, s'approprioient aussi celle du thon : on comptoit sur les
« côtes d'Espagne, dix-sept thonnaires, parmi lesquelles celles d'auprès Conil,
« étoient les plus célèbres. Un seul jour suffit pour priver le royaume de

« cette richesse, et la faire passer à d'autres nations. Ce fut le jour fameux
« où la ville de Lisbonne fut détruite par un tremblement de terre. Le thon
« fraie dans une profondeur d'environ cent pieds, et évite les rivages où la
« mer n'a pas cette profondeur. Par le tremblement de terre, une grande
« quantité de sable et de corps maritimes furent détachés des côtes de l'Afri-
« que, et s'accumulèrent sur celles d'Europe, de sorte que le fond de la
« mer d'Espagne fut considérablement élevé, tandis que les havres de Tetuan,
« et Salé, en Barbarie, furent vidés et nettoyés. Le printemps suivant, lors-
« que le thon passa de l'Océan dans la Méditerranée, il trouva les côtes
« d'Espagne presque comblées par les sables, et se tint à une si grande di-
« stance de la terre, qu'on auroit eu besoin de filets d'une longueur immense
« pour le prendre. La pêche du thon passa ensuite à la Sardaigne, et à
« Naples. »

C'est après cette dernière époque, et à mesure que la consommation de ce poisson s'étendit davantage dans les ports d'Italie et de la France, que la pêche et le commerce du thon devinrent très florissants. On a vu depuis 1770 jusqu'en 1792, vingt entrepreneurs préparer à l'huile, dans les années d'une pêche moyenne, neuf mille quintaux métriques de thon à-peu-près, non compris la quantité qu'ils saloient pour renvoyer dans la Romagne, et dans le royaume de Naples, où l'on ne consomme que du thon saumuré.

La guerre et l'augmentation des impôts, qui avoient suspendu toute consommation en France, firent languir la pêche et le commerce du thon depuis 1792; mais ce qui a contribué davantage à sa chute, c'est la diminution du passage de ce poisson sur les côtes de Sardaigne. On comptoit anciennement douze thonnières dans cette île qui fournissoient toutes du thon en abondance, tandis qu'il n'y en a plus que sept, dont quelques unes méritent à peine d'être exploitées. On attribue cette diminution aux thonnières qu'on a établies près du détroit de Gibraltar; peut-être des causes physiques ont-elles encore contribué à cette variation. Cependant la pêche et le commerce du thon, tels qu'ils sont aujourd'hui, forment encore un objet très important pour la population de Langueglia et d'Allassio. Et quoique ce dernier pays ne s'adonne plus directement, depuis quelques années, à ce genre de com-

merce, il n'est pas moins vrai que c'est avec les capitaux des habitants de Langueglia qu'une partie de ceux d'Alassio continuent à s'en occuper.

État actuel de la pêche et du commerce du thon.

Les entrepreneurs de la pêche et du commerce du thon ne sont plus aujourd'hui qu'au nombre de douze. On fait les premières expéditions, en Sardaigne, vers la fin du mois d'avril, et on les prolonge jusqu'à la fin de juin : ainsi la campagne dure ordinairement deux mois. On construit à terre des espèces de casernes ou de magasins en bois, et l'on fait, avec les gens de terre que l'on transporte d'ici, toutes les opérations nécessaires à la pêche et à l'apprêt du thon. Les thonnaires ou calangues où l'on fait la pêche, et dans lesquelles se distribuent nos entrepreneurs, sont les suivantes :

Les salines, près de Lasinara, qui appartiennent au marquis Vivaldi.

Port-Sacs, qui est au duc de San-Pietro.

Calavinagra, dans l'île San-Pietro. *Id.*

Fiamentorio, de propriété royale.

Portopaglia, appartenant au comte de Montéléone.

Cala-Savon, dans la presqu'île de San-Antiochus, au comte de Porcile.

L'Isola-Piana, au marquis Villa-Marini.

Les propriétaires de ces divers thonnaires sont dans l'usage d'affermir la pêche aux entrepreneurs pour plusieurs années, en se faisant avancer des sommes considérables. En effet, plusieurs des entrepreneurs se chargent du sort de la pêche, en payant aux propriétaires une somme de 16 à 18 mille écus de Sardaigne, par campagne; tandis qu'autrefois cela n'en valoit que 5 à 6 mille. Le prix exorbitant du bail force la plupart des entrepreneurs à se borner à l'achat du poisson, sans se charger de l'embaras de la pêche. On évalue de 8 à 15 écus le prix de chaque poisson, qui ne se vendoit que 3 à 4 écus précédemment; et comme le prix est fixé d'avance, à tant par tête, sans avoir égard à la grosseur des poissons, cela expose les acheteurs à de plus grands hasards.

La quantité du thon préparé à l'huile s'évalue environ à 70 mille rubis,

année ordinaire, ce qui équivaut à sept cent mille kilogrammes, et à près de deux mille barils de *thonnina* ou poisson salé, outre les *mosciani*, huile de poisson, etc.

On emploie annuellement pour la pêche, l'apprêt et le commerce du thon, une douzaine de bâtiments brigantins, d'une construction légère et bons voiliers. L'équipage se compose en totalité de 180 à 200 hommes de mer. On occupe aussi 300 hommes de terre pour l'apprêt du thon; ils restent dans l'île durant la campagne, outre 150 personnes environ qui partent d'ici pour le service des fermiers des thonnaires.

Le principal débouché du thon à l'huile se fait dans la Toscane, par Livourne; dans le royaume d'Italie, par la voie de Gênes; dans le Piémont et dans la côte de la Ligurie, par Languiglia et Alassio; dans la Provence et l'intérieur de la France, par Marseille.

Apprêt et préparation du thon.

On prépare ordinairement le thon de deux manières, à l'huile ou à la saumure. La préparation à l'huile a toujours été la plus usitée, et quoiqu'on en sale beaucoup toutes les années, la quantité du thon à l'huile est à la quantité du thon salé, comme six est à un.

Tout le corps du thon, excepté les os, est susceptible d'être préparé à l'huile; on se sert à cet effet de l'huile de première qualité. Lorsque le poisson a été dépecé, on le fait cuire dans de grandes chaudières en cuivre, et après l'avoir bien imprégné de sel, on l'encaque dans des barriques neuves, et l'on verse dessus l'huile nécessaire pour l'apprêter. On l'appelle ainsi *scabbeccio*.

La quantité d'huile employée annuellement pour cette façon d'apprêter le thon, s'évalue à près de 1,200 quintaux décimaux ou 2,000 barils. On la tiroit autrefois de Montenotte, mais le gouvernement ligurien ayant mis un impôt considérable sur la sortie de cette unique denrée nationale, on commença à l'acheter dans l'île de Sardaigne, et on l'y achète encore à raison du meilleur marché et de l'absence de tout risque.

On peut saler la plus grande partie du corps du thon ; la portion que nos habitants mettent au sel est encaquée de même dans des barriques neuves. On l'appelle *thonnina*. La chair de ce poisson varie beaucoup ; elle change presque à chaque endroit, et à chaque profondeur. Tantôt elle est ferme, tantôt molle : dans quelques endroits elle ressemble à la chair du veau, dans d'autres à celle du porc, voilà pourquoi on lui donne différents noms.

- On appelle *ventresca* et *sozza*, les morceaux gras du ventre ;
- Varanletta*, les petits morceaux maigres coupés en long qui viennent après le ventre ;
- Mosciame*, la chair ferme du dos ;
- Occhiali*, les muscles orbitaux ;
- Frontali*, les os et la chair du front ;
- Guelius Palatalius*, diverses parties de la bouche ;
- Avettes*, *calli*, les nageoires et une peau qui avance un peu auprès de la queue, en forme de nageoire ;
- Bottaleghe*, les œufs du poisson, les boyaux, les laitances, les foies, etc.

La consommation annuelle du sel, pour les diverses préparations du thon, se monte à 250 mille kilogrammes environ, que l'on achète dans les lieux à très bas prix.

On entasse les os du poisson, et, au moyen de la fermentation putride, on en tire de l'huile que l'on vend un bon prix.

Le nombre de barriques qu'on emploie chaque année pour l'encaquement du thon, est d'environ douze mille, que l'on fait fabriquer à Savone, à Finale et à Alassio.

La pêche et le commerce du thon forment une grande ressource pour la plupart des habitants de Montenotte ; elles donnent une impulsion utile à la navigation et aux rapports commerciaux, et à tous les arts qui s'y rattachent ; à Savone et à Finale l'on fabrique des milliers de barriques ; on fait à Gênes les chaudières pour la cuisson des chairs, à Alassio on fabrique tous les instruments pour attraper, couper, morceler le poisson : c'est dans les communes du département que l'on file et que l'on tisse chaque année

environ cent quintaux métriques de chanvre pour les filets. Le nombre de bâtiments employés à cette branche de commerce maintient une pépinière de bons matelots. Des centaines de gens de terre gagnent dans une campagne de deux mois de quoi vivre la moitié de l'année, et une infinité de revendeurs profitent des avantages de cette pêche, qui pourra devenir plus utile aux entrepreneurs, si les circonstances deviennent plus favorables. Sous ce rapport, la pêche et le commerce que les habitants de Langueglia et d'Alassio font depuis un siècle et demi, mérite toute l'attention et la protection du gouvernement.

En évaluant à 12,000 barils (de deux quintaux et demi), le produit annuel de la pêche, et à 80 francs le prix de chaque baril, on voit que le produit total est de 960,000 francs. Déduisant la dépense de 600,000 francs que fait annuellement le commerce, le bénéfice net est de 360,000 francs, qui revient aux armateurs et négociants. L'exportation de cette pêche dans les divers pays, où elle est recherchée, donne lieu à un commerce de détail, mais beaucoup moins important ; il se fait presque en totalité à Gênes.

COMMERCE DES CHIFFONS.

Le commerce des chiffons de laine qui servent d'engrais aux oliviers, fait encore un objet de spéculation assez considérable ; on les tiroit autrefois de Rome et de Naples, d'où ils étoient transportés dans le département sous pavillon napolitain. Le cabotage de cette nature étoit celui qui exigeoit le moins de nolis. Il ne se payoit que 1 franc 20 centimes par quintal ou 24 francs le tonneau ; il venoit aussi des chiffons de la Sardaigne, de l'Espagne, et du côté de Lucques, mais ceux-ci étoient apportés par les vaisseaux génois, qui les chargeoient pour leur propre compte et les vendoient aux propriétaires du pays.

Cette marchandise ne se vendoit autrefois que cinq livres le quintal, et le commerce ne gagnoit sur cet objet que les frais de nolis ; on tiroit 36,000 quintaux de chiffons par an, qui, au prix de cinq francs, coûtoient 180,000 fr. ; sur lesquels les marins prélevoient 45,000 fr.

Les chiffons viennent aujourd'hui de Rome, Naples et Lucques. On fait peu de cas de ceux du Languedoc, parceque leur pesanteur spécifique est trop forte ; mais le prix des nolis a beaucoup changé. Il coûte environ 4 fr. par quintal, de Rome et de Naples, non compris les frais d'assurance. Aussi le prix de la vente est-il de douze francs : la quantité de chiffons étant la même qu'autrefois, la valeur de cet objet est de 432,000 fr., dont 144,000 reviennent aux marins pour frais de nolis.

Ce genre de commerce, indispensable au département pour l'engrais des oliviers, est soumis à des formalités très gênantes. Il est sujet à des demandes, à des permissions, contre lesquelles les habitants réclament avec d'autant plus de raison que le peu de valeur de la marchandise sembleroit devoir préserver ce négoce de toute entrave.

COMMERCE DU VIN.

Le commerce du vin se fait principalement sur les plages de Port-Maurice, Savone, Oneille. Les dépôts sont à Port-Maurice, Savone et Loano. Les négociants l'achètent en Languedoc et en Provence ; ils le tiroient autrefois des royaumes de Naples, de Sicile et d'Espagne.

Anciennement les vaisseaux étoient nolisés pour les départs, en poterie, fer, riz et châtaignes. Les retours consistoient en vin ; à présent presque tous les marins, excepté ceux de Celle qui chargent de la poterie, ceux de Savone et Finale qui chargent des cercles et merrains ou du fer, vont à vide. Les vaisseaux font trois voyages. Les capitaines achètent sur les fonds de la *colonne*, et paient comptant. Le prix commun est de 8 francs le baril de 40 litres ou 200 fr. le tonneau marin. Ainsi les 12,000 tonneaux transportés exigent un fonds de deux millions quatre cent mille francs. Le gain, tous frais payés et déduction faite du déchet, est ordinairement de six pour cent, ce qui produit un bénéfice net de 144,000 francs. Ce commerce est presque sûr, et l'on ne peut citer aucun exemple de banqueroute.

CERCEAUX.

Les cantons de Callizzano, Cairo, Sassello, et Savone alimentent presque entièrement cette branche de commerce par la quantité immense de cerceaux qu'ils envoient à Finale et à Savone. Les habitants de ce pays montagneux s'occupent eux-mêmes de la fabrication et du transport. On fait les arcs avec des branches de châtaigniers fendues. On peut calculer à 290,000 faisceaux par an, la quantité achetée par les négociants de Savone, et à 100,000 celle qui se vend aux négociants de Finale. La facilité des routes et la commodité du port a rendu ce commerce plus considérable à Savone. Le prix moyen de chaque faisceau est de 50 centimes, ce qui donne produit de 195,000 fr.

La marine de Savone en fait presque exclusivement le commerce avec Marseille et quelques pays de l'Espagne. Les bâtiments de Finale le font ordinairement avec Diano, Port-Maurice et Oneille, très peu avec Marseille.

La quantité exportée annuellement est approximativement de 280,000 faisceaux, pesant 46,000 quintaux métriques, ou 4,600 tonneaux. Le bénéfice du commerce est de huit pour cent, tous frais payés, ce qui donne un résultat de 11,200 fr.

FUTAILLES.

Les futailles que l'on fabrique dans les communes des arrondissements du Port-Maurice et de Savone, et qui forment un objet d'exportation sont :

1° les tonneaux pour le transport de l'huile et le commerce du vin. Le merrain étoit fourni autrefois en grande partie par le royaume de Naples et par la Romagne. L'on n'emploie maintenant que celui du département : le prix commun d'un tonneau est de 22 à 23 fr. ; six mille tonneaux environ

qui sont nécessaires au transport de l'huile et au commerce du vin, produisent une somme de 132, à 138,000 fr.

2° Les barils pour le transport du thon que l'on va prendre en Sardaigne, et des anchois salés que l'on pêche et l'on prépare à Finale, Pieta, Loano, et quelques autres communes de la côte, sont fabriqués au nombre d'environ 23 à 24,000. Le prix du baril est de deux francs; c'est un objet de 46 à 48,000 fr., le commerce des futailles en tonneaux et barils produit en conséquence 182,000 fr. environ.

TRUFFES ET CHAMPIGNONS.

Les arrondissements d'Acqui et de Ceva abondent en truffes blanches et noires. Parmi les premières on en voit quelquefois du poids d'un kilogramme. Dans ce cas elles n'ont point de prix; c'est l'opinion qui le fixe. Dans les bonnes récoltes le prix ordinaire des truffes blanches est de cinq francs le kilogramme ou 500 fr. le quintal métrique; celui des noires de 2 fr. 50 ou 250 fr. le quintal métrique. Les arrondissements d'Acqui et de Ceva en produisent année commune 80 quintaux métriques de blanches et 30 quintaux métriques de noires. Dans les arrondissements de Savone et de Port-Maurice, cette production est beaucoup plus rare: les noires sont les seules que l'on y trouve, et on peut en fixer la quantité à 10 quintaux métriques.

Un tiers seulement de ce produit est consommé dans le pays: le reste est un objet de commerce dont les principaux débouchés sont les villes de Gènes, de Turin et de Milan. On en expédie jusqu'à Paris, et dans l'Allemagne. Les achats se font sur les marchés de Ceva, Murazzano, Dogliani, Acqui, Nizza et Spigno. Le gain, tous frais payés, est ordinairement de quinze pour cent. Ainsi les 35,000 francs qu'exige ce commerce, qui se fait dans les trois derniers mois de l'année, donnent un bénéfice de 5,250 francs.

Les champignons secs et salés sont encore un objet d'exportation qui mérite d'être cité. On fait cette récolte sur tous les points du département

la consommation en est énorme : on peut évaluer les champignons salés que l'on exporte à 110 quintaux métriques, et à 34 quintaux métriques les champignons secs. On vend les premiers sur les lieux à 7 francs le rub de Piémont, ou 70 francs le quintal décimal, et les autres à 20 francs. Le bénéfice ordinaire des marchands est de 20 pour 100, tous frais payés. Le capital que le commerce des champignons exige, n'est que de 14,500 fr. ; il produit un bénéfice de 2,900 fr.

Les lieux d'exportation sont les villes de Gênes, de Milan, et de Marseille. En temps de paix on en porte en Espagne et à Gibraltar. Les champignons font ordinairement partie de la pacotille des marins dans ces voyages ; il n'est pas rare qu'ils gagnent 50 pour 100, et quelquefois même ils doublent leur capital.

PAPIER.

Le grand nombre de papeteries qui existoient autrefois dans l'arrondissement de Savone, rendoit cette branche de commerce une des plus florissante du département. Elle n'est alimentée dans ce moment que par une vingtaine de fabriques. Leur produit en papier brouillard, papier ordinaire et papier surfin, peut être calculé à 40,992 rames par an.

Le poids moyen est de 15 kilogrammes, et le prix de toutes les qualités, l'une dans l'autre, de 3 fr. 50 la rame. Le quart seulement est consommé dans le pays ; le reste est exporté par les bâtimens de Savone, de Finale et d'Alassio, en Corse, en Sardaigne, et, en temps de paix, en Sicile et en Espagne, d'où il passe même en Amérique. Ainsi les 30,744 rames exportées équivalent au poids de 153 tonneaux, qui exigent un capital de 106,304 fr. ; le bénéfice ordinaire est de 15 pour 100, déduction faite des frais de nolis. Cette branche de commerce produit en conséquence un bénéfice annuel de 15,930 francs, qui est entièrement au profit des négociants qui font les expéditions ; et des capitaines marins qui chargent pour leur propre compte.

PÂTES.

La fabrication des pâtes connues sous le nom de vermicelles, a lieu depuis un temps immémorial dans les arrondissements de Savone et de Port-Maurice; quoique la guerre ait rendu cette industrie beaucoup moins florissante, elle suffit à la consommation locale, et un quart du produit fournit encore au commerce.

La quantité fabriquée chaque année est approximativement de 12,950 quintaux métriques (pâtes fines), et de 7,770 quintaux métriques (pâtes ordinaires), ce qui forme ensemble 2,072 tonnes, dont 518 sont exportés soit dans les départements de la Stura et de la Sésia, soit dans la Provence, en Corse, et, en temps de paix, en Espagne. Le prix des premières est de 112 fr. le quintal métrique, et des autres 37 fr. 50. Le bénéfice, tous frais payés, est de 10 pour 100.

L'exportation des pâtes fines s'élève à 3,238 quintaux métriques; et celle des pâtes ordinaires, à 1,942 : ce qui exige un capital de 508,306 fr.; ce commerce produit donc un bénéfice net de 50,830 francs.

FROMAGE.

Le commerce du fromage se fait avec la Sardaigne et Marseille. Celui de la Sardaigne est un fromage salé, dont il se faisoit autrefois une consommation énorme dans le Piémont.

Il en vient ordinairement à Savone, en temps de paix, 1,200 quintaux métriques; à Finale, 800; à Loano, 900; à Alassio, 1,500 : à Oneglia, 800; total 5,200 quintaux métriques ou cinq cent vingt tonnes.

Toute cette quantité étoit portée par des bâtiments d'Alassio. Le prix ordinaire de cet article en Sardaigne est de 50 fr. le quintal métrique. Il faut en conséquence pour ce commerce une somme de 260,000 fr.; le prix de vente, année commune, est de 80 fr., dans les ports du département, ce qui produit 416,000 fr.; ordinairement les bâtiments qui chargeoient le fromage en Sardaigne appartenoient à des maisons d'Alassio qui se livroient

exclusivement à ce commerce. Les 156,000 fr. de différence entre le prix d'achat et celui de vente représentent les frais de voyages en Sardaigne, le déchet de la marchandise, le bénéfice des marins, et le profit des négociants.

Il ne se consommoit d'ordinaire que le cinquième de cet article dans le pays ; le reste étoit exporté à dos de mulet dans le Piémont.

Indépendamment des quantités importées dans le département, les négociants d'Alassio faisoient des dépôts considérables de cet article à Gênes, d'où il étoit exporté dans la Lombardie. Ces quantités peuvent être évaluées à 4,000 quintaux métriques, ou 400 tonneaux. Le bénéfice à 30 fr. par quintal métrique, donnoit un résultat de 120,000 fr. ; ainsi déduction faite des frais de voyage et du déchet de la marchandise, le bénéfice net que la marine et les négociants du département tiroient de ce commerce, pouvoit être évalué par approximation à 200,000 fr. par an.

Les bâtimens de Savone étoient presque les seuls qui faisoient le commerce du fromage d'Hollande avec Marseille. Il en venoit ordinairement 1,500 quintaux métriques par an. Le prix ordinaire étoit de 121 fr. le quintal, il se vendoit 130 fr. ; maintenant on ne voit dans le commerce que du fromage de France, tiré de Marseille, qui coûte 136 fr. le quintal métrique sur le port. L'exportation pour le Piémont n'est plus aussi considérable. Sur 400 tonneaux de cet article qui entrent annuellement dans le commerce, la moitié est consommée dans le pays, l'autre exportée dans le Piémont. Les capitaines achètent à Marseille, argent comptant, sur les fonds de la *colonne*. Ils gagnent 9 à 10 pour cent, tous frais payés.

Les négociants font encore un profit de 4 à 6 pour cent sur la quantité exportée dans le Piémont.

On exporte de plus pour 62,000 francs de fromage fabriqué dans le pays, et notamment dans les cantons de Garessio, d'Orméa et de Piève. Le bénéfice est à-peu-près le même, c'est-à-dire de 10 pour cent.

POISSONS SECS ET SALÉS.

Le commerce des poissons secs et salés est, dans le temps de paix, d'un

intérêt majeur pour les communes maritimes de ce département. La morue en est la branche principale.

La marine de Savone, de Finale, de Loano et d'Onelle, s'y livroit avec ardeur. Le commerce se faisoit entièrement dans les trois premiers mois de l'année. Cet article faisoit un des principaux objets d'exportation. Les bâtimens de Savone étoient ceux qui en portoient une plus grande quantité: ils en débarquoient dans ce port, année commune, 12,000 quintaux métriques.

Il en arrivoit à Finale 8,000

à Loano 6,000

à Onelle 6,000

Le total de cette importation étoit en conséquence de 32,000 quintaux métriques, ou 3,200 tonnes.

Un tiers de cette quantité venoit par commission, et les deux autres tiers étoient achetés par les capitaines avec les fonds de la *colonne*. Le prix ordinaire étoit, à Marseille, de 100 fr. le quintal décimal; on ne le vendoit pas moins de 112 fr., ce qui donnoit un bénéfice de 10 pour cent, déduction faite des frais de voyage. Ainsi deux millions de francs employés à l'achat de 20,000 quintaux métriques de morue, produisoient 2,200,000 fr., sans compter le bénéfice ultérieur des négociants qui en faisoient des expéditions dans le Piémont, que l'on peut calculer à 8 pour cent; le tiers qui venoit par commission procuroit aux commissionnaires un bénéfice de deux pour cent pour droit de commission. La consommation locale n'étoit que du dixième.

Le résultat de ce commerce qui se faisoit dans un trimestre seulement, produisoit les bénéfices suivans :

A la marine pour les vingt mille quintaux métriques achetés par les capitaines du département. 200,000 fr. »

Aux négociants pour les quantités consommées et expédiées dans le Piémont. 160,000 »

Aux commissionnaires. 24,000 »

Total. 384,000 »

Le stokfisch, les harengs, et les anchois salés, formoient une autre bran-

che de commerce bien importante. On tiroit le stokfisch et les harengs de Marseille et du port franc de Gênes ; les anchois, de la Sicile et du port franc. Le premier de ces trois articles étoit le plus considérable. Il en venoit ordinairement 14,000 quintaux métriques par an. Savone, Finale, Loano, Alassio, et Oneille faisoient ce commerce. Un tiers étoit envoyé par commission, et les deux autres tiers étoient achetés directement.

Le prix ordinaire étoit de 50 fr. le quintal métrique. Le commerce direct employoit en conséquence un capital de 466,000 fr., dont le bénéfice pour la marine, à raison de cinq pour cent, étoit approximativement de 23,000 fr. Le bénéfice de 2 pour cent aux commissionnaires, et les 233,000 fr. montant de l'autre tiers, produisoient 4,600 fr. environ.

Les harengs et les anchois salés ne formoient ensemble qu'un objet de 1,300 quintaux métriques ou de 130 tonneaux. On peut calculer ces deux articles à 80 fr. le quintal l'un dans l'autre, dont le commerce exigeoit cent quatre mille fr.; le bénéfice que donnoient ces deux articles étoit de 6 à 8 pour cent.

COMMERCE DE LA VIANDE.

Les bêtes à corne et à laine ne sont pas assez multipliées dans le département de Montenotte pour former un objet d'exportation. Elles sont cependant assez nombreuses pour alimenter un commerce intérieur fort considérable, et approvisionner les boucheries des villes principales pour la consommation des habitants. Il faut en excepter seulement deux cent cinquante bœufs à-peu-près que les bouchers de Savone tirent des environs de Fossano, et de Farigliano, où l'on engraisse les meilleurs bœufs du Piémont.

Les sommes que le commerce des viandes de gros et menu bétail fait circuler, se partagent entre les propriétaires des campagnes qui entretiennent les bestiaux, les fermiers qui ont leur part dans le produit, et les bouchers qui jouissent du bénéfice que cette profession leur procure.

Les calculs établis, d'après les états du matériel des octrois, donnent le résultat d'une consommation en viande de toute espèce, qui s'élève à

19,815 quintaux métriques, dont la valeur primitive payée aux propriétaires des bestiaux produit la somme totale de 1,584,800 fr., dont il faut déduire 60,000 francs, prix des bœufs achetés dans le département de la Stura, et sur lesquels il ne reste pour Montenotte que le gain des bouchers.

Le bénéfice des bouchers est ordinairement de 10 pour cent; ils achètent les bestiaux vivants. Ils calculent cependant leur poids en quartier, et ce n'est que d'après le poids net qu'ils en règlent le prix. Le cuir, le suif, et les abattis sont entièrement à leur profit; c'est ce qui les dédommage des frais de tuerie, et du droit d'octroi toujours à leur charge, et ce qui constitue la base principale de leur bénéfice.

Le droit d'octroi établi sur les bêtes de boucherie correspond approximativement à dix pour cent de leur valeur. Il s'ensuit que, sur 1,584,800 fr., prix d'achat des bestiaux de toute espèce tués dans les boucheries du département, les caisses des communes font la recette de 158,480 fr., dont le montant est payé au moment de l'introduction. Le bénéfice des bouchers est d'une somme approximativement égale.

Le commerce des viandes fait circuler en conséquence une somme de 1,901,760 fr.; 1,524,800 fr. forment une partie des produits de l'agriculture; 60,000 fr. sont employés à l'achat des bœufs dans le Piémont; 158,480 composent le produit de l'octroi perçu au profit des communes pour leurs dépenses annuelles, et 158,480 fr. forment enfin le bénéfice ordinaire des bouchers.

OEUFs ET VOLAILLE.

Ces deux articles de l'économie rurale fournissent et contribuent à augmenter la masse de l'exportation. Le commerce s'en fait exclusivement par les marchands des arrondissements d'Acqui et de Ceva; ils approvisionnent les communes maritimes du département qui en manquent, mais qui exportent aussi à Gênes et à Nice. La quantité d'œufs qui sort chaque année de ces deux arrondissements, peut être calculée à 150,000 douzaines, dont les deux tiers seulement se consomment dans le pays. Le prix des œufs sur les lieux est ordinairement de 30 centimes la douzaine. On les vend à Gênes

et à Nice 45 à 50. On peut même évaluer le bénéfice du commerce à 30 pour cent, tous frais payés. Ainsi, sur les 15,000 fr. que les 50,000 douzaines exportées hors du département coûtent au marchand, il y a un gain de 4,500 fr., déduction faite des frais du voyage et du transport.

La volaille se réduit aux poulets, chapons et dindons. Le produit du département est approximativement de 80,000 têtes par an, dont les trois quarts sont consommés dans le pays, et le reste exporté à Gênes, à Nice. Le prix d'un poulet sur les lieux est de 50 centimes; d'un chapon, de 1 fr. 50 cent.; d'un dindon, de 2 fr. 50 cent. Comme les poulets et les chapons composent principalement la masse de la volaille exportée, on peut établir le prix moyen de chaque tête à 1 fr.; le capital qu'exige ce commerce est donc de 20,000 fr.; le bénéfice qu'il procure aux muletiers et poulaillers d'Acqui et de Céva, qui le font presque exclusivement, est de 30 pour cent, tous frais payés.

Les 20,000 fr. employés à ce commerce produisent en conséquence un bénéfice de 6,000 fr.

COMMERCE DE DRAPS ET ÉTOFFES DE LAINE.

Les villes dont le commerce en draps et en autres étoffes de laine est le plus considérable, sont Savone, Port-Maurice, Onelle et Finale. Les draps sont généralement fournis par les fabriques de France, de Hollande, du port franc de Gênes, et autrefois de l'Angleterre et de l'Italie. Il n'y a que la ville de Savone qui, en temps de paix, en tiroit directement de l'Angleterre. Ce n'étoit cependant qu'un objet de 150,000 fr. environ employé à l'achat des draps grossiers connus sous le nom de drap de Bristol, drap de Berry, droguets, et satins. Les draps fins sont tirés des principales fabriques de France: il en vient, année commune, aux négociants des villes mentionnées ci-dessus pour une somme de 1,170,000 fr.; des fabriques de la Hollande, en draps fins, casimirs, pour 200,000 fr.; enfin du port franc de Gênes, en draps de toutes qualités pour 480,000 fr. Les négociants d'Alassio, Albenga, Loano, et de quelques autres communes de la côte s'approvisionnent exclusivement dans

le port franc de Gênes, d'où ils en tirent annuellement pour 200,000 fr. Les envois faits par les manufactures de France suppléent maintenant aux importations des fabriques angloises, et de celles de l'Italie. L'importation des draps et étoffes de laine dans les pays méridionaux du département est donc de 2,050,000 fr. par an, dont le poids, d'après les calculs les plus approximatifs, peut être évalué à 680 quintaux métriques ou 68 tonnes.

La consommation annuelle des arrondissements d'Acqui et de Ceva, en draps grossiers d'Orméa, de Pignerol et de Mondovi, est calculée à 600,000 fr.; une partie des habitants et notamment les familles les plus aisées de ces deux arrondissements s'approvisionnent à Savone, Finale, Onelle, et souvent même à Gênes et à Turin. L'importation totale du département, non compris le produit de la manufacture d'Orméa, peut donc être calculée à 2,450,000 fr., pesant approximativement 800 quintaux métriques ou 80 tonnes.

Le profit des négociants qui font le commerce est ordinairement de 10 pour cent, déduction faite des frais de commissions et de transport. Le commerce des draps et étoffes de laine produit en conséquence un bénéfice net de 245,000 fr.

SOIE.

Il existe dans le département soixante-trois filatures, qui entretiennent le commerce de la soie. Le seul arrondissement d'Acqui en a 39, les autres appartiennent aux arrondissements de Ceva et de Savone.

On file dans tous ces établissements environ trois mille myriagrammes de soie chaque année; la presque totalité de ce produit est vendue à Gênes, Turin, Lyon et Londres. De riches négociants d'Acqui et de Ceva, se livrent principalement à ce commerce. Ils achètent les cocons des propriétaires, et les font filer pour leur compte. Le bénéfice ordinaire de ce commerce peut être évalué à 15 pour cent. Le prix commun de la soie est de 450 fr. le myriagramme. Ainsi sur la somme de 1,650,000 fr. montant de ce commerce, 247,000 fr., forment le bénéfice des négociants, déduction faite de tous frais de filature et de transport.

FER.

Les forges du département fabriquent, année commune, vingt mille quintaux métriques de fer. Le quart seulement est employé dans le pays pour le besoin des arts et métiers; ainsi quinze mille quintaux métriques ou 1,500 tonnes de fer sont exportés. Les négociants de Savone et de Finale font principalement ce commerce : ils en font des expéditions à Gênes, en Provence, et dans le royaume de Naples. Le prix du fer de toute qualité est de 40 fr. le quintal métrique. Le bénéfice est de 10 à 12 pour cent, non compris les frais de nolis. Les 600,000 fr. employés dans ce commerce produisent en conséquence aux négociants un bénéfice de 60 à 72,000 fr.

VERRERIE.

La commune d'Altare possède une manufacture de verrerie très ancienne; c'est la seule connue dans le département, qui entretienne ce commerce.

La fabrication actuelle peut être évaluée approximativement à 1,500 quintaux métriques par an, dont le tiers seulement est débité dans le département. Les deux autres tiers sont transportés à Gênes, Nice, Alexandrie, Turin, et même au delà.

Les expéditions de Gênes ont considérablement diminué en raison de la stagnation du commerce au-dehors.

Le verre fabriqué se vend au poids ou à la pièce; mais, en rapportant sa valeur au poids, on peut l'évaluer à 65 fr. le quintal métrique. D'après ce calcul, qui est assez approximatif, les 1,000 quintaux métriques ou 100 tonnes de verre exportés coûtent 65,000 fr. aux négociants qui s'approvisionnent directement aux fabriques. Le bénéfice ordinaire est de 10 pour cent, tous frais payés; il donne ainsi un résultat de 6,500 fr. au profit des négociants.

POTERIE.

Les fabriques de poterie se trouvent à Albissola et à Savone. Le débit de cette manufacture est immense : la fabrication annuelle est calculée approximativement à 1,200,000 douzaines de toute qualité, dont les cinquantièmes sont exportés en Piémont, dans le Monferrat, la Toscane, le Languedoc, la Corse, et en Sardaigne. On en faisoit autrefois des expéditions considérables en Espagne ; le prix de manufacture est réglé par douzaines. Il faut 18 et même 24 pièces et quelquefois deux seulement pour équivaloir à une douzaine. Le poids ordinaire d'une douzaine est de trois kilogrammes, et le prix à la fabrique de 75 cent. Ainsi le million de douzaines exportées annuellement pèse 30,000 quintaux métriques ou 3 mille tonnes, ce qui exige un capital de 750,000 fr. Les muletiers et marchands colporteurs du département font le commerce avec l'intérieur ; et, les bâtiments de Savone, d'Albissola, et de Celle, le font exclusivement dans la Toscane, les côtes méridionales de la France, et les îles.

Le bénéfice de ce commerce, tous frais déduits, est de 10 à 12 pour cent. ; il produit en conséquence un résultat de 75 à 90,000 fr. au profit des négociants.

BRIQUES.

Les bâtiments de Savone ont toujours été en possession de ce commerce. Quinze fours dont se composent les diverses fabriques existantes dans les environs de cette ville, approvisionnent non seulement celle de Gênes, mais encore toutes les communes situées sur la côte de l'ancienne Ligurie. Le débouché de ce produit étoit autrefois beaucoup plus considérable : il partoît peu de bâtiments du port de Savone pour Tunis, les îles d'Elbe, de Corse et de Sardaigne, l'Espagne et Gibraltar, sans avoir leur lest entièrement composé de briques, que l'on débitoit fort avantageusement dans ces pays. La fabrication a beaucoup diminué ; elle n'est maintenant que de six millions de briques, dont la moitié est consommée dans le pays, et l'autre exportée à Gênes. Mille briques de toute qualité pèsent 10 quintaux métriques, ainsi

les trois millions de briques sont un objet d'exploitation de 30,000 quintaux métriques ou de 3,000 tonneaux. Le prix de chaque millier est de 18 fr.; ce commerce exige en conséquence un capital de 54,000 fr., dont le bénéfice ne pourroit, dans les circonstances actuelles, être calculé au delà de 6 pour cent; les frais de nobis payés; il reste pour résultat un profit de 3,240 fr.

COMMERCE DE TRANSPORT.

Le commerce de transport, sans présenter la même importance que le commerce maritime, ne laisse pas de figurer dans les richesses du département. Les transports qui se faisoient avant la guerre étoient plus considérables que ceux d'aujourd'hui. L'importation du département en Piémont, consistoit dans les articles suivants.

Sel..	8,000 tonneaux.
Fromage, anchois, stokfisch, morue, poisson salé et sec..	4,000
Cuirs d'Amérique partant de Savone, Loano, et autres	
points du département.	150
Sucre et café.	562
Bois de teinture, vitriol, gomme, alun.	75
Coton en laine, ou d'Angleterre filé.	60
Laine de Pouille et Barbarie.	300
Limons, oranges, fruits, légumes, fer et verrerie.. . . .	45
Huile d'olive principalement, et huile de poisson de Sar-	
daigne.	1,000
Fromage de Sardaigne et de Hollande.	420
Vins étrangers, d'Espagne, France, Porto.	45
Noix de galle.	150
Soude et Savon.	75
Plomb et étain.	75
Objets divers, poil de chameaux, drap de France et d'An-	
gleterre, quincaillerie; toilerie fine.	50
Total.	14,987

Aujourd'hui le transport des sels est resté le même. Celui des poissons et salaisons est réduit à moitié; celui de l'huile n'a pas varié, non plus que celui des fruits; celui des laines, du fromage, des vins, du savon, est diminué de plus de moitié. Tous les autres sont réduits à rien, à raison de la guerre maritime. Ce qui en arrive encore du Piémont est transporté par la voie de Gênes.

Ainsi le poids des marchandises exportées en Piémont n'est plus aujourd'hui que de onze mille et quelques centaines de tonneaux, ce qui réduit ce commerce d'un quart environ.

Le commerce d'importation du Piémont jusqu'au rivage de la mer n'a jamais compensé celui d'exportation. Presque toujours les mulets sont chargés d'un quart de moins en poids, et quelquefois ils arrivent à vide. Dans ce moment, cette différence est moins sensible, mais elle existe encore : quoi qu'il en soit, voici le poids des objets qui composoient habituellement les chargements au retour :

Riz d'Italie et du Piémont	5,000 tonneaux.
Chanvre d'Ancône	1,500
Blés, grains et légumes.	3,000
Organzin, soies, filoselle.	30
Toilerie	300
Fromage de Parme et Milan	30
<hr/>	
Total..	9,860

Ce commerce n'a pas diminué sensiblement, et ne souffre d'altération que dans les années de disette en Italie : la totalité, comme on le voit, consistant en denrées nécessaires à la vie.

Toutes les marchandises se portent à une distance de trente lieues environ, en se dirigeant soit sur Turin, soit sur le Pô à Valence, soit sur quelques points intermédiaires entre ces deux villes. La navigation du Pô, d'une part, et le littoral de la Méditerranée, de l'autre, sont généralement les lignes qui en établissent la limite; le transport est encore effectué presque entièrement à dos de mulets dans le département; mais très peu de ces

bêtes de somme arrivent à Turin, ou aux rives du Pô, à moins qu'il ne s'agisse du transport d'objets fragiles ou de grand prix. On calcule qu'un vingtième de mulets au plus achève habituellement ce trajet; les autres s'arrêtent à Mondovi, Bra, Alba, Acqui, Nizza, et Alexandrie; ils y déposent leurs chargements, qui sont placés sur des voitures, et arrivent à moindres frais à leur destination; on peut donc calculer assez exactement qu'un peu plus du tiers du trajet se fait à l'aide des chariots.

Le prix du quintal transporté jusqu'au Pô ou jusqu'à Turin, est de 5 fr. 40 c., ce qui porte le prix de transport du tonneau à 108 fr.; le prix de transport dans l'état ancien étoit donc de 2,661,876 f., et dans l'état actuel de 2,252,880 f. On doit cependant observer que le prix du transport est évalué trop haut pour les 8,000 tonneaux de sel qui entrent dans le chargement. La régie des sels est toujours à même de profiter des moments de stagnation du commerce et des retours. Elle offre d'ailleurs aux spéculations un travail assuré; c'est par ce moyen qu'elle parvient souvent à opérer ses transports jusqu'à Turin, ou jusqu'au Pô moyennant 4 fr. 25 cent. le quintal ou 85 fr. le tonneau; ce qui pour les 8,000 tonneaux fait une diminution de 184,000 fr. Cette considération qu'on n'a pas fait d'abord entrer en ligne de compte, parcequ'elle est fondée en partie sur la stagnation actuelle du commerce, réduit le prix des transports actuels à 2,068,880 francs. Il faut en déduire un peu moins d'un tiers pour le paiement des charriots qui circulent en Piémont, ou 690,000 fr. environ, eu égard au vingtième du transport exécuté à dos de mulets jusqu'à ce point; il reste donc 1,468,880 fr. pour le paiement des mulets employés dans le département, ainsi que pour le salaire des muletiers et le bénéfice des entrepreneurs. La plus grande partie de cette somme est prélevée sur le négoce extérieur, et devient conséquemment un bénéfice pour ce département; mais ce n'est pas le seul, ainsi que nous le verrons plus bas.

Les transports du département s'effectuent en ce moment à l'aide,

1° De 300 mulets portant environ trois quintaux. Ces mulets font jusqu'à Bra, Mondovi et Nizza, 60 allées et 60 retours, et portent dans l'année

18 tonneaux chacun, ci. 5,400 tonneaux.

2° 800 mulets chargés d'environ deux quintaux et un tiers; le nombre des voyages étant le même, ils portent

14 tonneaux l'un, par année, ci. 11,200

3° De 400 mulets chargés de deux quintaux et deux tiers, ou de seize tonneaux l'un, par année, ci 6,400

4° Enfin de 300 ânes ou mulets de la portée d'un quintal deux tiers, ou de la capacité de 10 tonneaux, l'un et ensemble, ci. 3,000

On commence à employer quelques chariots, mais ils sont encore peu usités, et n'équivalent pas au transport de 2,000 tonneaux, ci. 2,000

Ainsi la capacité totale du transport est réellement de. 28,000

Les départs n'étant guère que de onze à douze mille, ce qui exige un capital pour l'allée et le retour, de 24,000 tonneaux; on voit que plusieurs mulets vont et reviennent le plus souvent à vide, ou restent sans emploi. C'est là particulièrement ce qui favorise la régie. Le grand nombre de bêtes de somme occupe environ 400 à 450 conducteurs ou muletiers, qui sont ordinairement des domestiques payés à raison de 15 fr. par mois. On évalue leur nourriture dans les auberges à 75 fr. Chacun d'eux conduit quatre à cinq mulets, et dépense 1,080 fr. par an.

Le nombre des animaux à maintenir étant de dix-huit cents environ, si l'on répartit entre eux le prix du transport, qui est de 1,468,880 fr., on trouve pour le gain de chaque animal la somme de 816 fr., l'entretien de chacun de ces animaux pris dans la moyenne classe, ne pouvant être moindre de 600 fr., soit pour la nourriture, soit pour l'entretien des fers et du bât, il ne reste qu'un bénéfice de 216 fr. par chaque tête, ce qui ne suffit pas pour le paiement du muletier. Aussi est-il généralement reconnu qu'en se bornant à faire le transport, on ne trouve pas de quoi entretenir les animaux et leur conducteur.

C'est par cette raison que les entrepreneurs de transport, font de préférence le commerce pour leur compte, et ne font la commission que lors-

qu'ils ne peuvent employer autrement leurs bêtes de somme. Ils connoissent parfaitement, par leurs relations, les prix du Piémont, et de l'intérieur de l'Italie, et leurs fréquents voyages n'éprouvant presque aucun retard, il arrive rarement qu'ils se trompent dans leurs spéculations. D'ailleurs le bénéfice, quoique léger, se répétant souvent, ils y trouvent un grand avantage.

Il n'y jamais eu d'entreprise en grand dans ce département. On y comptoit environ trente entrepreneurs principaux, et un grand nombre de muletiers, ou de petits entrepreneurs. Je me suis fait rendre compte, d'une manière positive, du gain d'une de ces entreprises principales. Elle expédioit environ deux muletiers par jour, et 48 mulets par semaine : elle avoit à elle douze mulets, et en louoit douze autres au besoin. Le capital pour l'achat des marchandises étoit de douze mille fr., et assuroit un mouvement d'argent de 30,000 fr. Le bénéfice net étoit, année commune, de 7,000 fr. ; si l'on joint au capital de 12,000 fr., 6,000 fr. environ pour le prix des mulets, on voit qu'un capital de 18,000 fr. rendoit 7,000 fr., ou environ 35 pour cent. Un intérêt si avantageux ne peut être regardé que comme un bénéfice d'industrie qui ne pouvoit être le même chez tous les entrepreneurs : cependant cette base nous fait connoître, à n'en pouvoir douter, combien ce négoce étoit avantageux ; aussi a-t-il formé quelques fortunes aisées, et l'on cite plusieurs entrepreneurs qui, ayant commencé avec 3,000 fr. de fonds, possédoient après douze ou quinze ans de travail, la valeur de 80,000 fr. Le sel fait, depuis plusieurs années, une grande partie du transport, et s'effectuant pour le compte de la régie, les avantages des muletiers ont beaucoup diminué.

On calcule cependant que le produit net de chaque bête de somme, y compris le gain du commerce qui s'effectue par son moyen, est de cent cinquante fr., tous frais de remplacement et d'entretien de conducteur payés ; le gain sera donc de 270,000 fr., qui représente l'intérêt, 1° de la valeur des mulets qui est de la moitié du prix d'achat, savoir : 350,000 fr. ; 2° de la valeur du capital employé, qu'on ne peut évaluer aujourd'hui à plus de 600,000 fr. Le bénéfice est entièrement prélevé sur le commerce d'échange qui se fait entre l'Italie et les rivages de la Méditerranée.

Quelque grand que puisse être cet avantage, on voit qu'il ne peut être

utile qu'à quelques particuliers. Du reste, il nuit au commerce sur lequel il prélève un droit considérable, et qu'il tend à diminuer; il nuit aussi au pays en enlevant à la culture quatre à cinq cents bras, et en employant les fourrages à nourrir des animaux inproductifs que l'on tire de l'étranger, et qui exigent pour leur renouvellement une mise de 60,000 fr. par an. Les routes nouvelles qu'on ouvre en ce moment, vont faciliter les transports au point que 600 chevaux et deux cents conducteurs pourront l'effectuer. Le prix des transports sera diminué d'un tiers, c'est-à-dire de 425,687 fr., au profit du commerce. De plus les entreprises du transport se faisant alors plus en grand, le gain des entrepreneurs sera moins considérable qu'il ne l'est aujourd'hui; il est même possible que le commerce change de nature, et se fasse sans intermédiaire, du littoral à l'intérieur du Piémont, ce qui produiroit un avantage égal à 270,000 fr.

Quant au département, outre l'avantage de voir rendre à la culture 250 ouvriers occupés pour la conduite des mulets (avantage qu'on ne peut évaluer moins de 75 à 80,000 fr., et à beaucoup plus, si l'on comptoit d'après les produits de l'agriculture résultant de leur travail) il suffira qu'il nourrisse 600 chevaux, et 3 ou 400 paires de bœufs, équivalent à 8 ou 900 bêtes de somme. Il sera donc débarrassé d'un grand nombre d'animaux improductifs, auxquels on pourra substituer trois mille vaches du rapport annuel de 50 fr., faisant un total de 120,000 fr. C'est ainsi que le bienfait des communications assure au commerce un avantage de 700,000 fr., et à l'agriculture un autre de 200,000 fr.; au moins la grande quantité d'argent que les transports laissent dans le département ne peut être moindre qu'aujourd'hui; il sera prélevé, sans embarras, sur le prix que coûtoient autrefois l'entretien et le renouvellement des mulets, et résultera de la simplification des moyens de transport. La construction des routes devant coûter dans un pays si difficile deux millions environ, le gouvernement place pour l'avantage des administrés l'argent à 9 ou 10 pour cent, et à 8 si l'on déduit les frais d'entretien annuel, qui s'élèveront probablement à 150,000 fr.; je ne parle pas de l'argent qui doivent y répandre les voyageurs, avantage très important pour le département, et qui ne peut être moindre de 50,000 fr.

Outre le commerce de grand transport il en existe un autre moins impor-

tant qui consiste à fournir les forges du département de mine de fer et de fonte, et à rapporter au rivage le fer ouvré et des planches et merrains pour compléter la charge. Ce transport s'évalue très approximativement à cinq mille tonneaux transportés du rivage par-delà l'Apennin, à une distance moyenne de six lieues, et à une charge égale, au retour. Il ne prête presque pas aux spéculations des muletiers, qui ne peuvent commercer que sur les planches et le merrain. Il se fait en partie par des bêtes de somme appartenant aux propriétaires des forges, et en plus grande proportion par la partie inactive des moyens de transport dont nous avons précédemment parlé. Le prix du port est de 22 fr. par tonneau. Chaque bête de somme transportant à peu près à l'allée, ou au retour, 30 tonneaux par année, gagne 660 fr. Le transport de 10,000 tonneaux coûte 220,000 fr.; mais le bénéfice des muletiers est presque nul, et s'ils s'attachent à cette spéculation, c'est faute de pouvoir employer autrement leurs mulets. Trois cents animaux environ sont constamment occupés à ce service.

Je ne parle pas des moyens de transport employés dans le pays même pour le service des moulins, le transport des huiles, vins, et le service des fermes; il en est question dans le chapitre de l'agriculture, et ils ne peuvent entrer dans celui du commerce.

FOIRES ET MARCHÉS.

La plupart des communes ayant sollicité du gouvernement la continuation des foires qu'elles possédoient avant la réunion, et demandé même la concession de nouvelles foires à des époques différentes, un décret du 11 décembre 1808, a fixé le nombre et la durée des foires qui devront à l'avenir avoir lieu dans le département. Il y en a cependant très peu qui méritent d'être considérées comme telles. Les ventes dans beaucoup de ces foires consistent dans quelques articles de mercerie et de quincaillerie fort grossiers, apportés par des marchands colporteurs des villes voisines, et que l'on vend sur la place de l'église le jour de la fête du lieu.

Des grains, des légumes, des bestiaux, du chanvre, des instruments d'agri-

culture, des articles de draperie, de mercerie et de quincaillerie, forment l'objet des foires principales. Aucune cependant ne présente un degré d'importance majeure, et qui puisse influencer d'une manière particulière sur la prospérité des communes où elles se tiennent.

Il en est presque de même des marchés, excepté ceux des chefs-lieux d'arrondissements. Ceux des autres communes ne sont pas assez importants pour en faire mention. Les deux tableaux suivants indiquent le nombre et les jours des foires et marchés principaux du département.

TABLEAU DES FOIRES PRINCIPALES QUI SE TIENNENT DANS LE
DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

ARRONDISSEMENTS.	COMMUNES.	JOUR DES FOIRES.	LEUR DURÉE.	DENRÉES ET MARCHANDISES QUI S'Y VENDENT HABITUELLEMENT.
ACQUÍ.	Acqui.	11 septembre.	Jours. 6	Chanvre, toilerie, grains et bestiaux.
	Bistagno.	21 octobre.	3	Bestiaux, mercerie, et objets de vannerie.
	Nizza.	4 novembre.	1	Mais, truffes, bestiaux, poteries et quincailleries.
	Spigno.	19 novembre.	3	Bestiaux, cochons, et merceries.
CÉVA.	Strevi.	29 septembre.	1	Bestiaux, chanvres, et merceries.
	Callizzano.	14 septembre.	1	Gibiers, volailles, grains, et bestiaux.
	Céva.	13 décembre.	13	Grains, gibiers, truffes, bestiaux, et merceries.
	Dogliani.	15 juillet.	1	Légumes, chevaux, moutons, brebis, et merceries.
PORT-MAURICE.	Murazzano.	30 août.	1	Grains, bestiaux, volailles, et toilerie.
	Port-Maurice.	4 octobre.	5	Draperies, quincailleries.
	Oneille.	24 juin.	3	Merceries, quincailleries, et objets de vannerie.
	Albenga.	30 septembre.	5	Chanvre, bestiaux, et instruments d'agriculture.
SAVONE.	Borgomoro.	30 juin.	1	Bestiaux, objets de vannerie, instruments d'agriculture, et quincailleries.
	Piève.	25 octobre.	17	Grains, gibiers, volailles, et bestiaux.
	Cairo.	1 décembre.	3	Truffes, volailles, draperies, et merceries.
	Celle.	29 septembre.	3	Effets d'habillement, instruments d'agriculture, et bestiaux.
	Loano.	30 octobre.	3	Merceries, quincailleries, et bestiaux.
	Savone.	12 mars.	15	Toilerie, quincailleries, et instruments d'agriculture.

TABLEAU DES MARCHÉS PRINCIPAUX DU DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

ARRONDISSEMENTS.	COMMUNES.	JOURS DES MARCHÉS.	DENRÉES ET MARCHANDISES QUI S'Y VENDENT HABITUELLEMENT.
ACQUI.	ACQUI.	Mardi et vendredi.	Grains, légumes, oeufs, volailles, gibier, truffes, et champi- gnons.
CÉVA.	CÉVA.	Mardi, jeudi, et samedi.	<i>Idem.</i>
PORT-MAURICE.	PORT-MAURICE.	Lundi et vendredi.	Grains, légumes, et huile.
SAYONE.	SAYONE.	Tous les jours.	Blé, maïs, légumes, riz, fruits, gibiers, oeufs, et volailles.

TABLEAU COMPARATIF DES ANCIENS POIDS ET MESURES
DU DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

COMMUNES.	MESURES itinéraires.	VALEUR en mètres.	MESURES en longueur.	VALEUR en mètres.	MESURES agréaires.	VALEUR en mètres carrés.	MESURES de capacité pour les liquides.	VALEUR en liures.	MESURES de capacité pour les matières sèches.	VALEUR en liures.	MESURES de solidité.	VALEUR en mètres cubes.	POIDS.	VALEUR en kilogram.
Acqui.....	Mille.	2,404 800	Trabut.	3 006	Staja.	1,012 032	Brinte.	75 016	Sec.	130 000	Trabut.	27 162	(Cantare du pays.	48 825
	"	"	Bras.	" 670	Table.	36 144	Pinte.	1 667	Staro.	16 250	Pied.	" 127	Rub.	8 138
Céva.....	Mille.	2,466 077	Trabut.	3 083	Journée.	3,800 960	Brinte.	49 285	Sec.	115 028	Trabut.	29 292	Rub de Piémont.	" 325
	Trabut.	3 083	Bras.	" 600	Table.	38 010	Pinte.	1 369	Stémime.	23 005	Toise.	5 023	Livre du Piémont.	9 222
Port-Maurice.	Lieu.	4,464 "	Canne.	2 976	Cannella.	8 857	Baril.	41 000	Stémime.	123 000	Canella.	4 393	Cantaro.	" 369
	Mille.	1,488 "	Palme.	" 248	Palme.	" 062	Amola.	1 025	Stémime.	200 500	Palme.	" 015	Rub.	47 517
Savone.....	Lieu.	4,500 "	Canne.	3 "	Canella.	9 "	Baril.	40 000	Stémime.	116 560	Canella.	2 250	Cantaro.	7 919
	Mille.	1,500 "	Palme.	" 250	Palmetto.	" 063	Amola.	1 008	Stajo.	58 280	Palme.	" 016	Rub.	" 317

SYSTÈME GÉNÉRAL DES ROUTES ET COMMUNICATIONS
DANS LE DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE.

En décrivant le sol du département divisé en deux parties distinctes par une grande chaîne de montagnes, et la nature différente des produits des deux versants; en faisant connoître les besoins que ces deux parties ont réciproquement l'une de l'autre, enfin en détaillant les relations commerciales qui existent, dans l'intérieur du département, entre les plaines du Piémont et les rivages de la Méditerranée, nous avons suffisamment démontré la nécessité et l'avantage d'établir des communications faciles à travers la chaîne des Apennins.

On a pu remarquer que, par sa situation même, le pays est devenu nécessairement le centre d'un grand commerce de transport. Cette observation n'a pas échappé au coup d'œil clairvoyant de l'administration. Dès le moment de la réunion, elle ordonna la construction de différentes routes; l'une d'elles partant de Savone, se rend à Alexandrie, par la vallée de Bormida; l'autre partant de Port-Maurice, franchit l'Apennin au col de Nava, se dirige par la vallée du Tanaro sur Ceva, Mondovi, et Turin. Un décret ordonna depuis que la route littorale seroit ouverte dans un très court intervalle, et voulut en outre que les points de Tarcaré et de Ceva fussent unis par une grande route. Ces percements de routes suffisent en partie pour assurer un bon système de communication; il n'y manquera, comme nous verrons bientôt, que quelques lignes transversales à établir pour faciliter les relations entre tous les points. Elles n'exigent pas les mêmes dimensions que les routes qui avoient été l'objet de décrets spéciaux. Elles se feront à l'aide des communes et des secours que pourra leur fournir le gouvernement.

Mais avant d'entrer dans le système complet de communication pour l'intérieur du département, nous allons envisager les principales routes de Montenotte, suivant les rangs qu'elles occupent dans la classification générale.

La route littorale établit la communication entre la France et l'Italie. C'est la continuation de la route de Paris à Nice et à Rome. Elle est rangée dans la première classe.

La route de Savone à Mondovi, fait suite à celle qui traverse les Alpes au col de Sestrières, et établit une communication directe entre Gênes et la France, à travers les Alpes. Elle est rangée dans la troisième classe.

La route de Savone à Alexandrie, établit la communication entre la ville importante d'Alexandrie, et un port de la Méditerranée; elle est également de troisième classe.

La route de Port-Maurice à Ceva par la vallée du Tanaro, abrège le chemin du Piémont pour les voyageurs arrivant par le littoral. Elle sert à l'approvisionnement et au commerce d'une partie de la rivière du Ponent. Elle est également de troisième classe.

Toutes les autres dont nous allons parler n'ont de rapport qu'aux intérêts locaux, et doivent entrer dans la classe des routes départementales, dont les réparations ont été mises depuis peu à la charge des communes ou du département.

Nous allons maintenant chercher à établir le système général des communications intérieures qui doit vivifier tous les points de ce département.

La première base de cette communication générale, est la route littorale qui unit tous les points importants qui sont sur la côte, depuis Taggia jusqu'à Renzano, limites du département, et notamment Port-Maurice, Alasio, et Savone, centre d'un commerce assez étendu.

La seconde ligne qu'on pourra appeler, en quelque sorte, ligne de communication centrale, part du pont de Nava, arrive à Ceva, Pancaré et se dirige sur Acqui, en traversant le département dans toute sa longueur et dans son centre; elle est sensiblement parallèle à la ligne littorale. Il résulte de cette description que, pour faire jouir tous les points de la facilité des débouchés, il faut que les deux routes aient des embranchements qui aillent de l'une à l'autre, en traversant les Apennins. Les projets arrêtés en établissent déjà deux, savoir : celui de Port-Maurice à Orméa, et celui de Savone à Carcaré. Mais ils sont trop écartés l'un de l'autre pour offrir des débouchés à tous les points de la côte; nous allons successivement parler

des embranchements qui paroissent nécessaires au développement de l'industrie, et à l'avantage du commerce; nous ferons ensuite connoître l'importance de chacun d'eux.

Le premier embranchement partiroit de la Piève pour Albenga, en suivant la vallée de l'Aroscia, pour rejoindre la route du col de Nava; cette route auroit environ cinq lieues de développement. Elle éviteroit la montée de Saint-Barthélemi; elle faciliteroit l'arrivée des bois de la forêt d'Apiga à la mer, et favoriseroit les marchés importants de la Piève.

Le commerce d'Alassio et de l'Aiguiglia, la prospérité d'Albenga qui possède le plus riche territoire de ce département, exigent une route qui, en remontant le torrent de la Nava, arrive à Garessio, petite ville importante sur la route de Céva. Elle passeroit au col Saint-Bernard à la hauteur de 800 mètres à travers les Apennins.

La position de Loano, l'importance de sa rade réclament une communication entre Loano et Céva par Bardinetto et Gallizzano; elle traverseroit d'abord l'Apennin, et ensuite les montagnes de Massimino.

Finale, point important de la rivière, qui a des rapports commerciaux avec le Piémont et le Montferrat, a droit à une communication avec Carcaré. Elle franchit les Apennins au col dit de Termini, à 600 mètres au-dessus de la mer. Cette route est déjà tracée et ouverte sur demi largeur. Elle servira à l'exploitation d'une superbe forêt de hêtres, qui a 400 hectares de superficie et qui est restée jusqu'ici inutile. Cette ville a entrepris également la route de Gallizzano à Céva, par le col de Melagno élevé de 1,000 mètres au-dessus de la mer. Finale et Loano pourroient se concerter, et unir leurs moyens pour achever cette communication extrêmement utile pour le service des forges et les transports des sels et des blés.

La petite ville de Cairo et la ville d'Alba réclament une communication entre elles par la vallée d'Assone. Elle franchiroit le contre-fort qui sépare les deux Bormida et le Belbo, elle ouvreroit un nouveau débouché au département dans les plaines fertiles du Piémont.

Les communes de Dogliani et Murazzano réclament des réparations sur la ligne qui conduit de Montezemolo à Cherasco. Cette route déjà presque faite est très facile; c'est la plus courte de Savone et de Finale à Turin. Elle offre un nouveau débouché au département.

Céva veut un embranchement sur Carru, pour ouvrir un débouché à son commerce avec cette partie fertile du Piémont.

Enfin la commune de Sassello qui fait un commerce important avec la ville d'Acqui, a besoin d'une route secondaire entre Albissola et Acqui. Cette route facilite le service de quantité de forges, et l'exploitation des vastes bois qui fournissent aux chantiers de construction de Vorazze.

De cette manière, aucun point ne se trouvera négligé dans le département, et chaque commune littorale trouvera un débouché facile pour son commerce. Aussi toutes ces routes ont-elles été déclarées départementales dans la session du conseil général du département. On peut remarquer qu'il existe trois centres de communication pour pénétrer dans l'intérieur du Piémont. Le centre de Carcaré, dont les débouchés seront Acqui, Alba, et Céva : celui de Céva dont les débouchés seront Mondovi, Carru, et Dogliani : et celui d'Acqui, où doivent aboutir trois routes partant d'Asti, d'Alexandrie et de Gênes. Ces centres de communication doivent acquérir de l'importance, à mesure que la facilité des transports sera favorisée dans le département de Montenotte; jusqu'ici il n'existoit aucune communication praticable, la politique et la rivalité des différents gouvernements maintenant une séparation entière entre les deux territoires. Depuis la réunion sous un même gouvernement, d'immenses travaux ont été entrepris dans la vue d'ouvrir des débouchés communs.

La route littorale, qui présente des difficultés énormes à vaincre, sera achevée dans le cours de l'an 1813, la route de Savone à Alexandrie sera terminée à la même époque. Les routes de Port-Maurice à Céva, et de Céva à Savone, seront ouvertes sur une petite largeur à la vérité : mais elles deviendront commodés, soit aux mulets, soit aux chariots; enfin la communication secondaire de Finale à Carcaré, commence déjà à offrir quelques résultats.

C'est ainsi que dans l'intervalle de six campagnes plus de cent lieues de communication auront été ouvertes dans un pays totalement montagneux, et à travers des points qui offroient les plus grandes difficultés à surmonter. L'exemple de ce qui a été fait influe si puissamment sur les habitants, qu'avant cinq autres années toutes les petites communications dont nous avons parlé,

seront ouvertes, et que le département qui ne possédait que des sentiers impraticables même aux chevaux, sera à cette époque un des pays les mieux percés.

Il n'est point inutile d'entrer ici dans le détail des difficultés qu'ont présentées chacun de ces grands travaux.

La route littorale offre une suite de vallées parallèles séparées par des contre-forts qui viennent se terminer brusquement à la mer, en présentant des pentes très rapides, ou des précipices d'une grande hauteur. Une route qui se développeroit sur les contre-forts pour les franchir au sommet, deviendrait d'une longueur prodigieuse, et ne pourroit être fréquentée à cause des descentes rapides et des montées qu'elle présenteroit constamment sur la ligne. L'avis de tous les hommes expérimentés a donc été de suivre le bord de la mer. Mais là, il faut à-la-fois se garantir, et des ravages que peuvent causer les flots, et des éboulements auxquels les montagnes sont sujettes dans ces parages. Toutes ces difficultés sont surmontées avec beaucoup d'art dans le département, et le tracé de cette belle route est généralement admiré. Les points les plus remarquables, et qui frapperont toujours l'attention, du voyageur, sont ceux du rocher d'Arenzano, qui a exigé une percée de vingt-deux mètres de longueur; le cap de Celle et d'Albissola, où il a fallu couper des rochers d'une hauteur prodigieuse, qui présentent des escarpements de 150 à 160 mètres. Le cap de Noli, qui se termine à la mer par un rocher de marbre, taillé à pic, de 200 mètres de hauteur, a exigé une percée de 120 mètres, et une coupe d'une hauteur immense dans le rocher. Cette partie de la route est un monument digne du siècle, et qui jouit déjà d'une juste célébrité; il a fallu, pour l'ouvrir, que les ouvriers restassent suspendus à des cordes au-dessus des flots qui baignent le pied du rocher à une grande profondeur. Le reste du travail, dans le département, ne présentera point de travaux si extraordinaires que ceux-ci, mais frappera toujours par les difficultés qu'il aura fallu vaincre, et l'habileté qui les aura surmontées.

Cette route se trouve établie et tracée sous un climat admirable. On distingue souvent sur ses bords des orangers et des citronniers toujours verts; on y a constamment sous les yeux des bois d'oliviers élevés en amphithéâtre sur les collines, tandis que la vue de la mer et des côtes présente le lointain le

plus gracieux et le plus riche. L'agrément du climat et des sites y appellera sans doute beaucoup de voyageurs, notamment pendant les hivers où le passage des Alpes présente des fatigues et des dangers. Cette route aura d'ailleurs l'avantage d'être constamment de niveau dans la plus grande partie de sa longueur.

La route d'Alexandrie est un ouvrage comparable à ceux des Romains. Le tracé de la partie qui franchit l'Apennin dans le point le plus bas de la chaîne, c'est-à-dire à 457 mètres de hauteur, est d'une régularité parfaite. Il a fallu, pour l'établir, des coupes de rochers considérables, et quantité de murs de soutènement qu'on a dû préserver du ravage des eaux. La partie septentrionale, qui côtoie la rivière de la Bormida, présentait des difficultés de tracé qui n'étoient point inférieures, parcequ'il falloit se garantir des inondations auxquelles est sujet le terrain. La ligne de la route a été constamment tracée à l'abri du ravage des eaux, et les inondations les plus fortes n'ont causé aucun dommage aux travaux, quoiqu'elles aient eu lieu avant même qu'ils fussent arrivés à leur perfection. Les points les plus remarquables sur cette route sont ceux de la vallée de la Vanestra, en sortant de Savone ; ceux de la partie entre Spigno et Monbaldone, qui a exigé plusieurs coupures, et entre autres des encaissements de vingt mètres de hauteur. Enfin, celui de Ponti, où il a fallu faire contre la rivière une digue qui, par sa solidité et sa construction, est un ouvrage vraiment digne de Rome. Il est essentiel de remarquer que la ligne de cette route nouvelle a fait découvrir plusieurs traces de l'ancienne route romaine, et que dans les points les plus difficiles on a découvert leurs anciens aqueducs, en sorte que les ingénieurs français, sans être guidés par aucune trace, et en ne suivant que la convenance du terrain, ont adopté le même parti que les Romains avoient pris plus de vingt siècles auparavant.

La route de Port-Maurice à Ceva traverse toute la vallée d'Oncille, et franchit le col de Saint-Barthélemi à 660 mètres d'élévation au-dessus de la mer. De là elle descend à la Piève, centre d'un commerce important, et remonte au col de Nava pour franchir l'Apennin à la hauteur de 833 mètres. Elle ne présente point l'avantage d'une pente uniforme et réglée, mais le développement se fait sur les montagnes pour éviter la descente qui auroit

eu lieu sur un terrain sauvage et absolument inhabité : malgré cette irrégularité, le tracé ne présente que des pentes peu rapides ; mais il a exigé un lacet pour arriver du col principal à la Piève.

La route dans la vallée du Tanaro ne présente d'autres difficultés que celle d'éviter les ravages de la rivière, ce qui n'est pas très difficile, à raison de la largeur de la vallée. Les points les plus remarquables sur cette route sont ceux du col de Nava, où les ouvrages d'art sont construits en marbre noir, et l'entrée dans la vallée du Tanaro, dont l'aspect sauvage participe des grands effets des montagnes des Alpes. On y voit des rochers à pic d'une hauteur prodigieuse, dont les sommités sont couvertes de bois, et des ruines de forteresses ou de tours bâties par les Sarrazins. Ces antiques débris, qui se détachent sur des pointes de rochers, y forment des contrastes et des points de vue singulièrement pittoresques.

La route de Carcaré à Céva, traverse les deux contre-forts qui séparent les Bormida et le Tanaro du lit de Belbo : elle arrive aux sources mêmes de cette rivière. Elle présentait des difficultés de tracé qui ont été surmontées avec beaucoup d'art ; mais il a fallu un lacet pour descendre de Montezemelo dans le lit de la Cevetta. Le point le plus remarquable est celui de Roca-Vignola, où la route se replie et se développe sur un rocher de grès taillé à pic et d'une grande hauteur.

Les autres routes secondaires que nous avons indiquées, ne présenteront rien de particulier dans leur tracé ; elles seront construites sur des dimensions moins grandes, et il seroit superflu de les décrire. Il ne reste plus maintenant qu'à faire connoître l'importance détaillée de la plupart de ces communications sous le rapport du commerce qu'elles favorisent.

La route centrale passant par Orméa, Céva et Acqui, sera la plus fréquentée de toutes, puisqu'elle réunira tous les transports qui s'effectueront de la rivière dans l'intérieur du Piémont, et qu'elle seule offrira les débouchés par Mondovi, Alba, Asti et Alexandrie. C'est sur les diverses parties qui la composent que se fait tout le commerce des grains du département, celui des vins, celui du sel qui doit approvisionner une partie considérable du Piémont. Ainsi, à la somme de tous les transports dont nous allons parler en traitant de chacun des embranchements qui traversent l'Apennin, il faut

joindre encore le commerce d'exportation des foins, et celui des vins qui excèdent les besoins de la consommation.

La route de Port-Maurice à Orméa doit donner un grand accroissement à cette première ville, où il se fait un commerce qui comporte en ce moment même un mouvement d'argent de près de neuf millions. Elle passe à la Piève, qui est un lieu de marché fort important pour tous les habitants de la vallée haute et basse de l'Aroscia, et même de tout le pays qui s'étend entre les sources du Tanaro et le rivage de la mer. Il s'y tient deux marchés par semaine et deux foires par an. Il n'existe pas dans le département un point qui réunisse un plus grand concours d'acheteurs. Cette ville fournit des objets de commerce et de spéculation à une population qu'on peut évaluer à quarante mille âmes. Elle augmente elle seule l'importance de la route qui, d'ailleurs, vivifie à Orméa une manufacture de drap où travailloient, il y a peu d'années, dix-sept cents ouvriers. Elle doit encourager l'exploitation des beaux marbres d'Orméa et de Garessio, et favoriser celle des bois de construction que l'on trouve dans les immenses et magnifiques forêts des sources du Tanaro. Il passe en ce moment sur cette route 966 charges de mulets par semaine, ou environ cinquante mille charges par an; le transport consiste en huile, fruits, savon; salaisons; les retours, en blé, farine, riz, fromage, beurre et volailles.

La route projetée de la Piève à Albenga est infiniment avantageuse au commerce de la Piève et à celui de la route dont nous venons de parler. En effet, elle peut éviter à toutes les marchandises qui viennent du Piémont, la montée du col Saint-Barthélemi; en sorte qu'en la suivant, on descendrait du sommet des Apennins à la mer par une pente réglée et uniforme. Cet avantage est réciproque pour les marchandises qui arrivent d'une partie du littoral, et remontent les Apennins; de plus, la Piève tire d'Albenga du chanvre, des blés, de l'huile, des légumes, du savon, du fer, du cuivre, de la faïence, et des denrées coloniales; la ville d'Alassio lui fournit par la même voie des pâtes, des sels, des vins étrangers, des salaisons, des poissons frais et secs. L'importance de cet embranchement est majeure, et il ne peut manquer de fixer en tout temps l'œil de l'administrateur. On peut évaluer le transport qui se fait par cette voie, à 8,000 charges de mulets, la plupart

servant à l'approvisionnement du pays. Sur ce nombre 3,000 charges environ consistent en huile, savon, et poissons transportés en Piémont. Cette route servira sur-tout à faciliter le transport des mâturés d'Apega à la mer.

L'embranchement d'Albenga à Garessio est réclamé par les intérêts de la ville d'Alassio, et ceux d'Albenga. La première fournit beaucoup de poissons préparés à l'huile pour le Piémont. Elle envoie par Garessio du savon, des pâtes, des denrées coloniales, des sels : elle en tire des vivres, des bois et des chanvres pour sa marine. Les relations entre Albenga et Garessio ne laissent pas non plus d'être importantes, et tout doit porter à penser que cette communication établie sera très fréquentée. Elle l'est très peu en ce moment, parceque le commerce d'Alassio est détruit, et que le sentier est presque impraticable.

Le transport, par cette voie, se compose actuellement de 6,000 charges de mulets, consistant en huile et poissons, chanvres, blés, et légumes au retour.

La route de Loano et Finale, à Céva, seroit d'une grande importance. On expédie par ce point, en ce moment 20,000 quintaux décimaux de sel; de plus on trouve sur cette ligne 9 forges qui tirent du littoral le minerai, et y transportent le fer fabriqué, ce qui entraîne le chariage de 20,000 quintaux. On trouve aussi sur cette route dix-neuf moulins à soie, dont les produits sont transportés au rivage, et pésent environ 19 à 20,000 quintaux décimaux; si l'on joint à cela le blé et le poisson qui se transportent par ce chemin, et si l'on songe que par cette voie la distance de Céva à la mer n'est que de dix lieues, on connoitra toute l'utilité de cette communication qui exige huit lieues de route à ouvrir, mais qui présenteroit quelques difficultés.

On peut évaluer à 50 mille charges de mulets les transports effectués sur cette direction.

Charles Emmanuel sentit toute l'importance de cette route, et la fit tracer en 1744 par Bardinetto. Elle devint alors plus facile pour les bêtes de somme; mais elle ne fut jamais praticable aux chars à bœufs; elle fut jugée si avantageuse aux finances du Piémont, que l'on pensa à faire de Loano le dépôt d'un commerce de toute espèce : on y établit un magasin de sel, et on y débarqua la charge de quinze navires. Ces dispositions inquiétèrent le

gouvernement génois. Il craignit que son commerce n'eût à en souffrir; il éleva des prétentions sur le territoire de Guarzi, par où passait la route, et Charles Emmanuel, dans le traité de Nice en 1750, fut obligé de renoncer à ses plans.

Les trois bourgs de Finale forment entre eux une population considérable et très commerçante. Cette commune exporte quantité de fruits et de jardinage en Piémont; son existence tient essentiellement à une communication facile avec les vallées septentrionales de l'Apennin. Trois routes muletières partoient autrefois de ce point important. L'une conduisoit à Calizzano, par le col de Melogno; l'autre descendoit dans la vallée de Palare, par la Madona de la Nava; la seconde de ces routes fut rendue praticable aux voitures en 1666, pour Marguerite d'Autriche, qui se rendoit avec sa suite à Milan. Elle a été maintenue jusqu'en 1720, époque à laquelle il s'éleva une contestation entre deux communes relativement à la reconstruction d'un pont. Le passage fut intercepté pendant plusieurs années, et dans cet intervalle, la route tracée sur un mauvais système fut totalement dégradée. La dernière, dite de Saint-Jacques, a été également rendue praticable à l'artillerie, et même aux voitures par les Autrichiens, pendant les campagnes de 1795: mais les pentes étoient si roides et si mal calculées, que les pluies l'ont dégradée entièrement: elle exige aujourd'hui une construction nouvelle.

Dans le projet nouveau on a abandonné le col de Saint-Jacques, et pris celui de Termini. Sa hauteur est de 600 mètres seulement. Arrivé à la hauteur du col, on peut à peu de frais établir sur les crêtes un chemin qui prendra la route du col de Madona de la Nava; mais cette communication ne sera praticable que pendant huit mois de l'année: on a ouvert le tracé de Finale à Melogno.

La route de Finale par Termini sera très fréquentée. Elle alimentera plusieurs forges, et servira à un commerce considérable, qui consiste en huile, salaisons et fruits, échangés contre du blé, du beurre, des châtaignes et du chanvre. Le transport comportera environ 20,000 charges de mulets par an. L'approvisionnement des forges et les retours, qui consistent, outre le fer fabriqué, en échelas, cercles et douves pour les barils, peut s'estimer à dix mille charges d'un quintal décimal; en sorte que l'importance de cette

route est marquée par un passage de trente mille mulets chargés dans le cours de l'année.

La route de Savone à Carcaré est sans doute la plus importante de toutes celles dont nous avons parlé. Elle se divise en deux branches principales, dont l'une conduit à Turin par Mondovi, Carru, Cherasco, et l'autre à Alba, Acqui et Asti. Elle aboutit à un port, et joint à cet avantage celui de traverser l'Apennin dans le point le plus bas de toute la chaîne. Le commerce sera immense sur cette ligne; il est déjà considérable en ce moment; on y transporte annuellement plus de 4 millions de kilogrammes de sel, environ un million de kilogrammes de fer et de minéral; un million de kilogrammes en marchandises; et il faut calculer en outre, sur cinq millions de kilogrammes en blé, riz, semoule et chanvre. Ainsi cette route sert déjà à un transport de onze millions de kilogrammes, équivalant à cent mille charges moyennes de mulets.

La route d'Albissola, ou Varazze à Acqui, par Sassello, est la plus courte distance des plaines du Montferrat à la mer. Elle a trois lieues de moins que celle de la vallée de Bormida. Aussi est-elle très fréquentée pour les transports des fers, des denrées coloniales, du poisson salé et des légumes. Elle traverse Sassello, qui a été long-temps un lieu d'entrepôt pour le commerce du Montferrat au rivage de la Méditerranée. Cette commune, située au milieu des montagnes couvertes de bois, entretient par ses moyens de transport neuf forges, qui exigent un chariage de 20,000 quintaux décimaux, outre la conduite du charbon, qui se fait à dos d'hommes. Il existe en outre dans ses environs une quantité considérable de charpentiers qui travaillent des bois de construction pour les chantiers de Varazze et de Voltri. Les bêtes de somme, qui portent ou conduisent ces bois, rapportent des légumes verts, du jardinage et du poisson. On peut évaluer, sans crainte, le transport annuel qui se fait sur cette direction, à quarante mille charges de mulets, qui équivalent chacune à un peu plus d'un quintal décimal. Ce commerce exigeroit une communication facile; dans ce moment, il se fait par des sentiers impraticables. Sans prétendre y établir une grande route qui nuirait nécessairement à celle d'Alexandrie, on doit y ouvrir, à l'aide des communes, un

chemin commode et propre au passage des chars à bœufs : les habitants se prêtent avec plaisir à cette construction qui va commencer.

La route de Cairo à Alba passe par Cortemiglia et par la vallée de l'Uzzano; ce n'est en ce moment qu'un affreux sentier, mais très fréquenté, parcequ'il suit la ligne la plus courte de Savone à Turin. Cette route offre des débouchés aux vins d'Asti et des vallées du Belbo et de Bormida. Il s'y fait un commerce en grains très considérable. On estime à 52,000 charges de mulets le transport annuel qui se fait par ce débouché. Les mulets qui se partagent entre Finale et Savone portent du blé, du maïs, des légumes, des chiffons, de la semoule, du vin et de la volaille : ils rapportent en général du sel et assez communément de l'huile, des fruits, du fromage, des salaisons, des pâtes et des poissons. Cette importante communication fixa en 1780, l'attention du roi de Sardaigne ; il la fit étudier par M. l'ingénieur Boin, qui présenta trois projets. Celui qui paroît préférable suit la direction de Borgo-Male pour descendre dans le Belbo, traverse un contre-fort à Castel-Martino pour arriver à Cortemiglia, et suivant ensuite la vallée de l'Uzzone, arrive près de Piana à la grande route de Dego à la mer.

En récapitulant ce que nous venons de décrire, nous verrons que le transport qui tient au commerce des Apennins et par-dessus la chaîne, est de 300,000 charges, ou de trente mille tonneaux environ.

Nous joignons ici l'état général des moyens de transports commerciaux organisés dans le département. On peut remarquer qu'ils suffisent et même qu'ils ne doivent pas être employés spontanément ; mais il est des occasions où ils le sont ; il paroît même que ces moyens de transports étoient bien plus considérables en 1789. La guerre a contribué pour beaucoup à les réduire, et s'ils n'ont point repris leur activité, c'est que la construction des nouvelles routes va bientôt amener un changement total dans ce genre de négoce.

ÉTAT DES MOYENS DE TRANSPORT EXISTANTS DANS LE DÉPARTEMENT DE MONTENOTTE,
A DOS DE MULETS OU SUR DES CHARIOTS.

MULETS employés.	LEUR DIVISION en classes d'après la portée de chacun en rubs ou myriagrammes.	TOTALITÉ de la portée pour chaque classe.	PRIX		JOURNÉES des con- ducteurs à raison d'un con- ducteur pour trois mulets.	TOTAUX		CHARIOTS en circulation.	LEUR DIVISION en classes d'après leur portée en quintaux, et les bêtes dont ils sont attelés.	PAIX journalier des chariots attelés pour chaque classe.	JOURNÉES des con- ducteurs de chariots.	TOTAUX			OBSERVATIONS.
			f. c.	f. e.		De prix journalier des mulets.	Des journées des con- ducteurs.					De la portée pour chaque classe.	En prix journalier du chariot.	D journées des con- ducteurs.	
1800	300 de 18 à 20	Rubs. 5,700	f. c. 4	f. e. 3 50		f. 1,200	f. 350	70	10 de 15 à 20 quintaux tirés à 3 bêtes.	13	4	Rubs. 175	f. 130	f. 40	Un tiers des mulets indiqués ci-contre est employé au trans- port des marchan- dises comme bœufs, poissons, et foin, en Piémont; les deux autres tiers transpor- tent les sel. Cette quantité de mulets étoit double en 1799; il n'y a de chariots que dans l'arrondis- sement de Savone, leur nombre aug- mentant aussitôt l'a- cheminement des gran- des routes.
dont 400															
circulent	400 de 16 à 17.	6,600	3 50	"		1,400	469		20 de 10 à 12 quintaux tirés à 2 bêtes.	8	4	220	160	80	
en Piémont.	800 de 14 à 15.	11,600	2 75	"		2,200	938		40 de 15 à 16 quintaux tirés à 2 bêtes.	10	4	620	400	160	
	300 de 10 à 12.	3,300	2 50	"		750	350								
		27,200	Un homme con- duit 4 mulets de la dernière classe.			5,550	2,107					1,015	690	280	

Voici l'exacte répartition de ces moyens de transport : 800 mulets passent habituellement par le débouché de Céva, 350 par celui de la vallée d'Uzone, 50 par Murassano et Dogliani, 250 suivent la vallée de Spigno, ainsi que les chariots; enfin 300 bêtes de somme font le transport par Sassello: ces deux derniers transports débouchent par Acqui.

CHEMINS VICINAUX.

Dans un pays si montagneux et si difficile, les chemins vicinaux sont nécessairement mal tracés et mal entretenus. Ce sont des sentiers excessivement roides, où les bêtes de somme ont souvent de la peine à passer. Aussi est-il fort rare de voir employer des chars pour l'agriculture. Les transports se font en général à dos d'hommes ou à l'aide de mulets et d'ânes. Dans quelques vallées on emploie des espèces de traîneaux tirés par des bœufs. Ils portent quelquefois en avant deux roues très petites : l'arrière est composé de pièces de bois crochues qui traînent sur le sol.

Il seroit bien à souhaiter que ces moyens d'exploitation pour l'agriculture fussent améliorés, et que les chemins vicinaux fussent peu à peu tracés sur un bon système. Plusieurs d'entre eux seroient fort importants, soit pour l'approvisionnement des forges, soit pour l'exploitation des bois, soit enfin pour le transport des vins. Il est constant que l'ouverture des grandes communications, et des communications secondaires dont nous avons parlé, entraînera l'exécution des routes de moindre importance. Plusieurs communes travaillent déjà avec zèle pour se procurer des arrivages faciles aux grands chemins. Un arrêté sur la construction des chemins vicinaux donne cette latitude aux administrations locales. Il faut attendre quelque effet du temps, et de la constance des efforts pour obtenir de bons résultats. Je pense qu'il seroit sur-tout essentiel que l'administration eût à sa disposition quelques bons piqueurs, qui seroient employés par les communes, et dirigeroient leurs efforts en faisant de bons tracés. De cette manière, travaillant d'après un plan général, on épargneroit de fortes dépenses aux agriculteurs, et aux communes des frais de réparations annuelles très considérables. On donne-

roit à chaque point un débouché, et l'on n'auroit plus sous les yeux le spectacle affligeant d'hommes succombant sous des faix énormes, et cependant gravissant ou descendant, au risque de leur vie, des sentiers d'une roideur extrême.

Ceux de ces chemins qui paroissent devoir être les plus utiles seroient divers petits embranchements, qui partant du plateau de Nava, se rendroient dans les bois magnifiques qui couronnent les versants du Tanaro, et ceux de l'Aroscia. On y trouve des pieds d'arbres propres aux constructions maritimes de la plus grande dimension, et on les laisse pourrir sur pied, faute de moyens d'exploitation. La route projetée à Upega remplira en partie ce but.

Plusieurs autres qui partent de la Piève pour Saint-Ranco, Taggia, et les sources de l'Argentine, seroient utiles pour les transports des laines et l'approvisionnement des habitants. Les bois de Bardinetto et de Calizzano, le service des moulins à scie et des forges dispersées dans tout ce canton, exigeroient aussi de bons sentiers qui doubleraient pour ainsi dire les richesses de cette contrée. La vallée de Pallare en réclamerait aussi pour le service des forges. Les environs de Sassello, Alba, et Martina, devroient aussi fixer l'attention, à raison de la grande quantité de bois qu'on y exploite.

Enfin les chemins de Montezemolo à Dogliani par Murrizzano, de Nizza à Asti, dans la vallée du Belbo, d'Avada à Morbello, par la vallée d'Orba, auroient un grand degré d'utilité, et seroient d'une ressource considérable, soit pour favoriser l'industrie, soit pour accroître les avantages des principales communications. Les deux premières ont l'importance des grandes communications.

Tous ces sentiers seront sans doute rectifiés, lorsqu'une fois les lignes principales seront achevées, et je ne doute pas que l'on ne parvienne avec leur aide à tirer un parti plus avantageux des bois du département, qui occupent une portion si considérable de son territoire. Un autre avantage sera de substituer le transport à l'aide des vaches ou bœufs, à celui qui se fait à dos de mulets pour le service de l'agriculture. Ce service fait par des animaux improductifs occasionne une dépense considérable, et exige des frais de renouvellement qui sont en pure perte pour l'agriculture.

DES PORTS ET RADES DU DÉPARTEMENT.

Nous avons déjà vu que la nature des côtes de ce département qui se composent de pointes élevées et saillantes, offre aux bâtiments des asiles contre les vents les plus dangereux et les plus habituels, en sorte que chaque village a sa petite rade, ou du moins une plage assez sûre, où il peut ancrer ses bâtiments et même les tirer de l'eau, et les mettre à l'abri des flots sur le rivage. On a expliqué la nature de chaque plage particulière, ses avantages et ses dangers, dans le tableau qui est joint à l'article du commerce maritime; ces notions paroissent suffisantes pour les plages dont ce tableau donne l'indication : mais trois points principaux doivent fixer plus particulièrement notre attention, soit à raison de leur importance, de leur fréquentation et des abris qu'elles offrent aux vaisseaux dans les mauvais temps, soit à raison du commerce dont ces différents points sont le centre. Je veux parler 1° du port de Savone et de la rade de Vado; 2° de la rade d'Allassio et Languiglia, enfin de celle de Port-Maurice.

Le port de Savone étoit naturellement formé par le rocher Saint-George, qui avance une pointe saillante en mer à la direction du sud, et laisse à l'est un golfe assez abrité. A une lieue au-delà de ce rocher, on voit également saillir dans la direction du sud, les montagnes qui forment le cap de Vado. Cette pointe abrite une excellente rade, qui a une surface immense et qui offre un excellent mouillage aux vaisseaux de tout rang dans toutes les saisons. Ainsi la position maritime de Savone est par elle-même avantageuse : mais son port autrefois florissant est aujourd'hui comblé en grande partie. Nous parlerons de son ancien état, des événements qui ont causé sa ruine, et du parti que l'on en peut tirer encore.

Rien ne paroît plus favorable au premier aspect que la position du port de Savone. Le golfe, formé par le rocher Saint-George, est abrité des vents d'ouest et sud-ouest, des vents du nord, d'une partie de ceux du levant, à raison de la direction générale des côtes de la rivière de Gênes, et notamment de la saillie des caps d'Albissola et de Celle.

Il reste donc peu à faire pour rendre le port parfaitement sûr, et l'on ne fut sans doute forcé d'y construire des ouvrages que pour se garantir des attérissements, car les sables portés par les torrents, ayant doublé la pointe la plus saillante du rocher Saint-George, nommée pointe Nazaire, se portèrent dans le port et le combloient insensiblement, ainsi qu'on en peut juger par le contour circulaire des rues qui environnent la darse. Quoi qu'il en soit, l'époque la plus certaine où les travaux furent commencés date de 1191.

On jeta au pied du rocher de Saint-George un môle qui fut successivement prolongé dans la direction de l'est sur une longueur de cent mètres, afin de se garantir entièrement des vents d'est; dès les premiers temps une darse fut construite: elle étoit tellement abritée que l'on y pouvoit, dans les plus grandes tempêtes, caréner les vaisseaux, et y faire tous les travaux que nécessite la réparation des plus petits bâtimens. Diverses chartes et réglemens des douzième et treizième siècles attestent que ces travaux furent suivis avec constance. La ville avoit alors racheté sa liberté des marquis del Carretto, et elle songeoit à profiter des avantages de sa position.

Il est certain que dès ce moment le port de Savone fut important, qu'il servoit d'asile aux flottes impériales pendant les factions qui déchiroient l'Italie; qu'enfin il recevoit les plus gros vaisseaux de ce temps-là. Parmi ceux qui sont cités dans les anciens documents, on en trouve plusieurs de 8 à 900 tonneaux. On peut présumer, d'après les fonds qui existent à l'entrée du port, que dans une grande partie de sa surface, il avoit de 25 à 30 pieds d'eau. La ville même avoit alors des forces maritimes assez considérables pour le temps.

Les rivalités de commerce et la jalousie qu'inspiroit une prospérité croissante, et fondée sur des avantages naturels si puissants, nuisoient au port de Savone. La ville de Gênes chercha à l'anéantir; elle en trouva plusieurs fois l'occasion pendant les dissensions qu'excitoient les guerres civiles. Les dates des ravages les plus attestées se rapportent à 1227, 1440, 1526 et 1528. Une galère et plusieurs navires chargés de pierre furent coulés dans les meilleurs fonds du port en 1440. La ville se relevoit de ces désastres sous François I^{er} lorsqu'après la bataille de Pavie, les ravages recommencèrent, et André Doria, s'étant emparé de la ville en 1528, ruina tout ce qui avoit été

fait et fit crouler deux moles à l'entrée de la darse; cette dernière démolition fut la plus fatale. Le défaut de moyens et le découragement empêchèrent de remédier à l'envahissement des sables, et le grand port se combla insensiblement. La darse fut seule conservée; mais comme l'arrivage en seroit devenue même impossible si l'on n'avoit pris des précautions contre les sables; les habitants obtinrent par grâce, en 1546, de commencer un môle nouveau qui coupe l'ancien port en deux parties. On entreprit en même temps un autre môle perpendiculaire à celui-ci pour arrêter la marche des sables. Il ne reste plus aujourd'hui, au lieu du port ancien, qu'un petit port marchand parfaitement sûr à la vérité, mais qui exige de grands travaux de curement, pour que les bâtimens marchands puissent y entrer, et y trouver un asile.

Quels qu'aient été les ravages causés par la main des hommes, et le résultat d'une longue oppression et d'une imprévoyance égale, on pourroit encore tirer quelque parti du port de Savone, même sous le rapport militaire.

Nous avons discuté le moyen d'atteindre ce but dans un mémoire envoyé au ministre de la marine, en février 1808. Mais il paroîtroit peut être plus sage et sur-tout de plus facile exécution, de se borner à prolonger le môle actuel, et à donner au port un fond suffisant pour recevoir quelques frégates au besoin; la dépense ne seroit point alors très considérable. Il suffiroit de creuser le port de quatre mètres, en certaine partie, et ces travaux ne pourroient être de longue durée, dès que l'on auroit assez de machines pour commencer les déblais avec activité. Un déblai de 90,000 mètres cubes, donneroît à la darse une profondeur de 18 pieds, et ouvriroit une passe de trente mètres environ de largeur sur la même profondeur. La machine à curer peut achever ce travail en quatre campagnes moyennant une activité constante.

Le mètre cube de déblai est adjugé à un franc cinquante centimes pour les petites machines en activité; ce prix a baissé pour le ponton, il est à un franc trente-deux centimes.

Il paroît que les sables qui ont envahi l'ancien port sont moins à redouter qu'on ne seroit porté à le croire au premier abord; ainsi on auroit une garantie pour ces travaux.

La plage qui l'environne en ce moment a commencé à se former vers l'an 1,100. Tous les déblais que l'on a tiré du port, depuis cette époque, ont

été en général portés sur cette même plage ; ensorte qu'on ne peut attribuer en grande partie sa création à un défaut de soin et de prévoyance, qui a duré plus de trois siècles (1).

Il paroît certain que ces sables sont chariés par le torrent l'Étimblo, et il existe des moyens faciles de les fixer, soit en les retenant dans les torrents mêmes par des digues, ainsi qu'on l'a pratiqué anciennement, soit en établissant un môle saillant en mer à la pointe Saint-Nazaire. Par ce moyen, on se garantiroit pendant très long-temps de tout attérissement, l'expérience a même prouvé que pendant les trois années qui viennent de s'écouler, il n'a point pénétré dans le port une quantité de sable équivalant à 8,000 fr. de dépense. Un léger entretien annuel suffiroit donc pour maintenir les fonds du port, et dans mon opinion, on ne doit avoir aucune inquiétude à cet égard.

On a envoyé au gouvernement pour le port un projet de prolongation de môle sur 300 mètres, qui en agrandira la surface, et laissera à l'embouchure un fond d'environ huit mètres ; on peut évaluer cette dépense à un million : mais on peut observer qu'il n'est pas nécessaire de finir ce travail en peu de temps. Chaque partie du môle qui sera faite, quelque courte qu'elle soit, augmentera la sûreté ainsi que l'étendue, et le commerce en jouira immédiatement. Il suffiroit de prolonger le môle de vingt-cinq mètres chaque campagne, et d'y appliquer un fond annuel de 100,000 fr. ; d'établir, pour approfondir ce port avec des machines et pour leur entretien, un fond de 50,000 fr. pendant huit ans ; et enfin de faire un fond annuel de 10,000 fr., qui seroit uniquement employé à l'entretien des quais, et l'enlèvement des sables portés par le torrent qui se rangent toujours contre les murs des quais, avant de se jeter dans la passe, et donnent ainsi toute facilité de les enlever à bras.

(1) Cette plage, quoique vaste, ne cube pas au-delà de 600,000 mètres. En divisant cette masse par 150 années, ce qui donne un calcul trop fort, on verra cependant que le torrent ou la mer ne charie pas 4,000 mètres par an, dont une partie n'entre point dans le port, mais est retenue sur la plage à l'aide du môle Saint-Elme qu'il faudra prolonger successivement. L'expérience de quatre années est d'accord avec ce calcul. On a maintenu ce port dans son état, moyennant un curement de trois à quatre mille mètres au plus.

Tel est ce me semble le meilleur ordre de travail à établir pour la construction de ce port.

D'après le projet dont on parle, des vaisseaux de ligne ne pourroient entrer en nombre dans ce port; mais en se retirant dans la rade de Vado, ils y trouveroient un abri sûr et une défense suffisante.

La rade de Vado est reconnue généralement en Ligurie pour être la meilleure et la plus sûre dans tous ces parages, depuis les limites de l'ancienne France jusqu'au golfe renommé de la Spezia. Elle est abritée des vents du nord par les contreforts qui appuient les Apennins, des vents d'ouest et sud-ouest par les montagnes qui forment le cap; enfin la direction des côtes du golfe de Gênes, et notamment les caps de Celle et d'Arenzano les garantissent presque entièrement des vents d'est. Elle n'est donc exposée qu'aux vents de sud-est et du sirocco : mais outre que ces vents soufflent à peine dix jours de l'année avec violence, il est constant que dans les tempêtes les plus fortes, provenant de cette partie de l'horison, on n'a jamais vu les vaisseaux les plus petits aller à la côte. Il est donc impossible de trouver un abri plus sûr pour les bâtimens de guerre. Les pêcheurs et d'anciens pilotes assurent même que des vaisseaux pourroient s'y réparer dans la partie la plus abritée, à raison des jours de calme qui y sont fréquents. Nous n'entrerons point dans une discussion à cet égard faute de données et d'exemples à citer; mais, si cela étoit vrai, il est certain qu'on pourroit renoncer au projet de donner un abri à plusieurs vaisseaux de ligne dans le port de Savone, et qu'on s'épargneroit ainsi des dépenses considérables. Nous nous bornerons à assurer que la rade de Vado est un asile qui ne présente de danger dans aucune saison; qu'elle peut abriter des flottes nombreuses et des vaisseaux de tout rang; que le service des chaloupes peut s'y faire constamment, si l'on en excepte quelques jours de l'année, pendant les vents de traverse; enfin que les flottes peuvent y pénétrer et en sortir quels que soient les vents régnants, et pendant les tempêtes les plus redoutables.

La sûreté de la rade paroît provenir sur-tout de la nature du fond qui se compose d'une argile tenace, dans laquelle l'ancre mord avec tant de facilité, que les vaisseaux en mouillage sont obligés de la soulever de temps à autre pour ne la point laisser trop enraciner, et que l'on a vu, dans les tempêtes,

des bâtiments qui avoient perdu leurs ancres, mouiller avec un canon attaché à leur câble, sans éprouver aucun accident par les temps les plus orageux.

Les moyens de défense de la rade ne sont point encore proportionnés à son utilité; mais on peut les augmenter facilement. Les batteries qui défendent le mouillage peuvent se croiser à 650 toises environ de distance. il suffiroit pour cela d'établir une batterie formidable à l'ouest de la Spagnola, et d'augmenter la ligne de feu du fort Saint-Étienne, en y établissant des batteries rasantes : le milieu de la ligne de feu peut être aisément fortifié par les batteries du fortain et les petites batteries que l'on peut établir le long du rivage.

Dans ce cas, la surface défendue et propre au mouillage des bâtiments de guerre peut être évaluée, par aperçu, à 450,000 toises de superficie; d'où il suit que dans les vents les plus violents, elle peut recevoir, sans confusion, vingt vaisseaux de ligne, et trente dans les temps ordinaires.

Nous ne nous arrêtons point à faire valoir la situation de Savone, sous le rapport commercial. La communication directe et facile avec le Piémont, la route nouvelle d'Alexandrie, le décret sur la navigation de la Bormida, la sûreté de son port, lui assurent des avantages incontestables; quant à sa disposition militaire, il résulte de ce que nous avons dit précédemment, que le point intermédiaire entre Toulon et la Spezia peut servir au mouillage et à la protection d'une escadre très nombreuse, qu'il est probable que les vaisseaux pourroient s'y réparer dans la rade, et que l'on pourra sans grande dépense faire entrer les frégates et un ou deux vaisseaux dans le port. Cette situation est donc faite pour fixer les regards du gouvernement (1).

Entre Savone et les limites du département, se trouve à égale distance le cap Mele qui forme une saillie considérable au sud, et abrite contre les vents les plus orageux, la rade de Languiglia et d'Alassio. Cette rade est le meilleur mouillage de tous les parages entre Nice et Vado. Elle doit une

(1) Un mémoire détaillé, envoyé au ministre de la marine, présente les plans et sondes nécessaires.

partie de sa renommée à la nature de son fond : les bâtiments de toute espèce y cherchent un asile dans les mauvais temps, et on les y voit quelquefois réunis en grand nombre. Les seuls vents qu'on ait à redouter, sont les vents d'est et de sud-est : encore sont-ils en partie brisés par l'île Gallinara qui se trouve à la hauteur d'Albenga. Les naufrages sont donc très rares sur cette côte, et si l'on en cite quelques-uns, ils sont dus à l'inexpérience des marins, au mauvais état des câbles, ou enfin à la confusion des navires qui se heurtent l'un l'autre. On ne cite dans l'intervalle de trente-quatre ans que trois bâtiments qui aient éprouvé des avaries, quoiqu'on en voye mouiller deux mille chaque année. Les plus gros vaisseaux de guerre peuvent mouiller dans cette rade à 36 brasses de profondeur sur un fond de vase : il n'existe dans le voisinage aucun écueil ni rocher à craindre. Les gros bâtiments de commerce peuvent s'approcher à une encablure de terre; et vis-à-vis de Languiglia, les plus gros bâtiments de guerre mouillent à 100 toises environ de la terre.

Il n'existe aucun plan d'amélioration à proposer pour cette rade; le gouvernement y maintient un officier de port, chargé de faire exécuter les réglemens de police, et de garantir aux marins tous les avantages naturels que présente cette localité.

Pour faire sentir toute l'importance de la rade, il suffira de dire qu'il a été inscrit au bureau de santé de Languiglia seulement, 1189 bâtiments en 1804, 1218 en 1805, 1258 en 1806, 1298 en 1807, et 557 en 1808. Indépendamment de ce dont nous venons de parler, d'autres bâtiments se sont arrêtés pendant quelques heures sans se faire inscrire à la santé : un quart en outre du même nombre a jeté l'ancre en face d'Alassio, en sorte que l'on peut dire que deux mille à deux mille quatre cents vaisseaux mouillent chaque année dans la rade de Languiglia et d'Alassio. Aussi l'importance de cette position a-t-elle favorisé l'établissement de deux villes considérables, dont l'une, Alassio, renferme huit mille habitants, tandis que la seconde, moins grande mais aussi favorablement placée, n'en renferme que trois mille. Les marins d'Alassio et de Languiglia passent pour être les plus expérimentés de la rivière de Gênes; les négociants de ces deux villes sont hardis dans leurs spéculations : la paix rendroit ces deux pays très florissans.

Depuis Alassio jusqu'aux limites du département, on ne trouve plus aucune

plage ni rade, qui puisse offrir un asile aux bâtiments de commerce pendant la tempête, ni même une défense assurée contre les corsaires en temps de guerre. Cette côte est cependant fort fréquentée : il s'y fait un commerce riche et actif. Ce commerce a lieu en temps de paix comme en temps de guerre, parce qu'il repose sur la seule production du pays, celle de l'huile qui fournit aux habitants des moyens d'échange pour acheter les grains nécessaires à la consommation habituelle. Il seroit donc important de créer au moins un abri pour les vaisseaux qui font le commerce, et comme Port-Maurice est le centre de presque toutes les expéditions, il seroit juste qu'on leur y préparât de préférence des moyens de refuge.

Le nom seul de cette ville semble indiquer qu'elle avoit un port autrefois, et les documents anciens confirment cette opinion. On trouve à la date de 1200, un traité avec Gènes, qui, en parlant des vaisseaux de Port-Maurice, détermine l'étendue de leur commerce. Un statut municipal, en 1454, parle également du port de cette ville, qui doit être conservé pour l'utilité publique; on voit d'ailleurs les vestiges d'un ancien abri au bas de la colline où est bâtie la ville, et tout près une antique église que l'on croit avoir servi de lazaret. Quoi qu'il en soit, l'état ancien de cette rade étoit de peu d'importance, et l'on n'aperçoit maintenant que la place d'un petit abri, dont l'ouverture est tournée au nord-est.

On voit encore quelque vestige d'un môle ancien qui formoit cet abri, mais cet espace est absolument couvert de sable et comblé. Il paroît que ces atterrissements datent au moins de 1500. Dès lors on songea à construire le môle actuel; mais les moyens que l'on employa furent sans succès, et le nouvel abri fut bientôt rempli d'alluvions qui sont amenées en abondance par la direction des courants. On aura toujours à lutter contre cet inconvénient sur cette plage, et le port exigera un entretien annuel assez considérable; mais les ressources de la ville seront suffisantes pour y pourvoir.

On pourroit parvenir à former un abri assez commode, en profitant de la baie qui existe entre la colline de Port-Maurice et une pointe de rocher auprès de la plage d'Oneille.

Le fond de cette baie est généralement de 6 à 7 mètres de profondeur. Pour compléter le projet, il faudroit jeter deux môles, dont l'un seroit

la continuation de l'ancien, et dont l'autre, partant d'un rivage opposé, se rapprocherait du premier, en laissant l'espace nécessaire pour l'arrivée des bâtiments. Ce projet ne sauroit être extrêmement dispendieux, parceque la pierre est voisine, et que le fond de la baie est peu considérable dans la plus grande partie de l'espace où seroient fondés les môles. L'avis des pilotes les plus expérimentés est qu'il suffiroit même de prolonger le môle existant par la direction nord, nord-ouest, sur une longueur d'environ trois cents mètres. Ce travail, disent-ils, garantiroit de tout danger les vaisseaux de commerce, même dans les temps les plus orageux : le port de Monaco construit de la même manière donne un abri suffisant.

La difficulté qu'on peut élever contre cet avis, est fondée sur ce que le port seroit aisément comblé par les sables; mais on assure, d'autre part, que c'est aux vents d'ouest et de sud-ouest que sont dus ces atterrissements, et que la direction projetée du môle empêcheroit cet amoncellement. Quels que soient les moyens que l'on emploie, mon opinion est qu'il faudra compter sur un entretien annuel pour conserver cet abri, et que la première opération à faire sera de construire des machines à curer.

Les avantages que l'on retireroit de cette création seroient immenses pour la côte. Tous les bâtiments marchands trouveroient un abri dans les temps orageux, et une garantie contre les entreprises des corsaires, en temps de guerre. Ce port seroit le centre d'un commerce qui doit s'élever chaque année, en temps de paix, à près de huit millions pour les huiles du pays, et à une égale somme pour le commerce des huiles étrangères, du blé, et du vin.

Depuis Savone jusqu'à Ville-Franche, il n'existe point de port. Celui que l'on établiroit à Port-Maurice seroit fréquenté par tous les habitants qui vont de Gênes à Marseille, et ils y relâcheroient souvent pendant la nuit; l'on ne verroit plus hasarder, comme on le voit chaque jour, sur des bâtiments ancrés sur la plage, des cargaisons extrêmement riches, sur lesquelles reposent la fortune entière d'un pays. Cet abri serviroit non seulement à Port-Maurice, mais il appartiendrait encore, pour ainsi dire, à Oneille, et seroit utile, comme nous l'avons vu, à toutes les côtes voisines. Enfin, en ordonnant une route de Port-Maurice dans la vallée du Tanaro, on a

voulu assurer à cette ville un commerce considérable. On peut ajouter que le cabotage entre Marseille et Port-Maurice étant constamment facile, le port pourroit servir, en temps de guerre, à faire affluer des approvisionnements nécessaires dans un pays qui ne produit point de grain.

D'ailleurs, la ville possède assez de revenu pour contribuer à une partie de ces dépenses, et la nécessité de ce port est tellement sentie, que beaucoup de maîtres de bâtiments de grand et petit cabotage assurent qu'ils abandonneroient volontiers pour cet objet une partie de leur profit par chaque voyage. On ne sera point étonné de cette offre, si l'on songe aux dangers habituels qu'ils courent sur une plage que menacent les corsaires et les tempêtes.

L'abri devant avoir 5 à 6 mètres de profondeur, pour que le port pût servir lui-même de refuge aux bâtiments chargés de protéger le commerce, l'entrée en seroit facile, car tous les vents sont bons, soit pour aborder à la plage, soit pour s'en éloigner. Les vents les plus fréquents en hiver et en automne, sont ceux de nord et de nord-est; dans le printemps et l'été, on a le matin le vent d'est, le soir celui d'ouest, ceux de sud et sud-ouest : mais les premiers sont les plus dangereux.

Il seroit difficile d'évaluer la dépense de ces travaux. Il faudroit pour cela que les projets eussent été dressés par les ingénieurs, mais ils ont été jusqu'ici trop occupés pour donner leurs soins à cette rédaction. Ce que je puis annoncer comme positif, c'est que le prix du mètre cube de maçonnerie dans l'eau, y compris la caisse, ne coûteroit que 35 fr. 50 cent.; que le prix du mètre cube pour les travaux hors de l'eau, seroit de 17 f. 78 c., et que le mètre cube d'empierrement reviendrait à 5 fr.

Les carrières sont placées à côté du môle même que l'on doit bâtir, la chaux du pays réussit d'ailleurs à merveille pour les travaux hydrauliques.

Indépendamment du projet dont nous venons de parler, le seul qui puisse répondre aux sacrifices que le gouvernement pourroit faire sur ce point, il en est encore un autre conçu par S. M. le roi de Sardaigne, et dont les plans même avoient été rédigés, à ce qu'on assure, et doivent être déposés aux archives de Turin. Il s'agissoit de creuser un port dans l'intérieur des terres, en profitant du lit du torrent qui débouche à Port-Maurice. L'entrée en

auroit été rejetée par delà la colline où est bâtie la ville. On trouve dans cet endroit une profondeur d'eau suffisante, et cette partie de la plage n'est point sujette aux atterrissements. Ce projet est praticable sans doute, mais il entraîneroit de grandes dépenses, et je ne crois point l'évaluer trop en assurant qu'il exigeroit au moins trois ou quatre millions. Ce projet pouvoit convenir au roi de Sardaigne, parce qu'étant maître de Port-Maurice et de la Piève, il auroit pu pénétrer dans l'intérieur du Piémont, par une route facile et commode, tandis que celle du col de Tende ne lui offroit point les mêmes avantages.

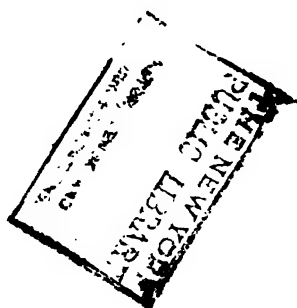
(Ici vient l'état sommaire des bâtiments entrés et sortis des ports et rades du département de Montenotte pendant les années 1807, 1808, 1809 et 1810.)

CANAUx DE NAVIGATION.

L'importance des communications, si bien prouvée dans le département de Montenotte, se manifeste de la même manière dans tous les départements placés sur les bords de la Méditerranée, depuis Nice jusqu'à la Spezia. Si on examine en effet, dans leur ensemble, les relations commerciales qui doivent exister entre les rivages de la Méditerranée, ceux de l'Adriatique, et le bassin du Pô, on aperçoit de suite qu'elles intéressent un grand nombre d'hommes, et que de simples routes ne peuvent suffire, sans une dépense énorme, à leur procurer la facilité et l'activité qu'elles réclament.

Dès lors l'œil de l'administration doit se porter sur les moyens d'établir une navigation entre le Pô et un des ports de la Méditerranée; afin que, d'une part, les rivages puissent profiter de toutes les ressources que possède un pays fertile, et que, de l'autre, ces vastes plaines puissent participer aux richesses et aux avantages que le commerce maritime apporte sur les plages de la mer.

L'aspect seul de la position géographique de l'Italie indique l'importance de cette création. Les côtes depuis l'Arno jusqu'aux bouches du Rhône, c'est-à-dire sur deux cent cinquante lieues de longueur, ne sont coupées par aucune rivière navigable; ainsi une longue chaîne de montagnes du



NOMS des DÉPARTEMENTS.	MULETS en CIRCULATION.	LEUR DIVISION en classes d'après la charge de chacun en rubs.	TOTALITÉ de la charge pour chaque classe.	PRIX		OBSERVATIONS.
				journalier de char de classe mulet	Des journées de conducteurs.	
ALPES MARITIMES.	400	150 de 20 à 22	3,150	f. 4		Il y avoit le double de mulets et de chariots, lorsque Nice appartenoit au roi de Sardaigne; le commerce y florissait alors principalement pour les denrées coloniales, parcequ'on ne payoit que la moitié des droits d'entrée. En été les chariots sont beaucoup plus nombreux.
		100 de 18 à 20	1,900	3 7	f. 240	
		150 de 16 à 17 et 18	2,550	3	160	
			7,600		400	
APENNINS.	2,000	300 de 21 à 24	6,750	4		Tous les mulets dans le département sont employés à transporter à Parme et Plaisance des huiles, des savons, des poissons, et denrées coloniales; leur nombre est augmenté depuis.
		400 de 18 à 20	7,600	3 7		
		500 de 17 à 18	8,500	3		
		800 de 14 à 15	8,750	2 7		
			31,600			
GÈNES.	6,000	1,500 de 20 à 24	33,750	4	600	Les deux tiers des mulets sont employés au transport des sels en Piémont, et en Lombardie; le reste porte des marchandises. Il y en avoit en 1789 mille à quinze cents de plus. Les chariots ont augmenté depuis 1789. Ceux attelés par des bœufs vont à Novi chargés de sels et autres objets. Les chariots à chevaux passent en Piémont, et en Lombardie, avec les mêmes objets.
		1,500 de 18 à 20	28,500	3 7	720	
		1,000 de 14 à 15	14,500	2 7	480	
		2,000 de 10 à 12	22,000	2 5	1,400	
			98,750	Un h mulets classe.	3,200	
MONTENOTTE.	1,800 dont 400 circulent en Piémont.	300 de 18 à 20	5,700	4		Un tiers des mulets est employé au transport des marchandises, en Piémont, comme l'huile, les poissons, les fruits; le reste transporte les sels. Cette quantité étoit double en 1789. Il n'y a de chariots que dans l'arrondissement de Savone; leur nombre augmentera à mesure que les grandes routes seront avancées.
		400 de 16 à 17	6,600	3 5	40	
		800 de 14 à 15	11,600	2 7	80	
		300 de 10 à 12	3,300	2 5	160	
			27,200	Même ci-dessu nière cl	280	
			165,150		3,880	

premier ordre, isole le bassin du Pô des bords heureux et commerçants de la Méditerranée.

En comparant ce projet de navigation à ceux qui ont déjà été exécutés, et qui ont produit incontestablement de grands avantages au commerce, on reconnoît bientôt que la balance doit pencher en faveur de celui-ci. Le canal de Languedoc, par exemple, ne peut intéresser que la population de vingt départements, composant une masse de six millions d'hommes, toutes les autres provinces ayant à elles une navigation indépendante de celle-ci, et déjà son utilité est reconnue, et sa création est mise au rang des choses grandes et utiles qui furent faites sous le règne d'un grand roi : mais la navigation dont on parle auroit plus d'importance encore. Elle intéresse une population de neuf millions d'hommes en Italie, ainsi que les provinces Illyriennes, les côtes du golfe de Lyon, et le bassin du Rhône, dont la population est encore de trois à quatre millions, en tout treize millions d'individus, appelés à concourir aux relations commerciales que faciliteroit cette navigation.

Malgré la solidité des preuves que nous venons de donner, il seroit possible que ces considérations générales ne frappassent pas tous les esprits, et qu'ils fussent portés à croire que les relations commerciales dépendent moins de l'étendue de la population que des besoins réciproques. Cette raison nous engage à prouver par le fait même l'existence de ces besoins.

L'Apennin depuis Nice jusqu'à la Spezia est couvert d'une multitude de bêtes de somme et de mulets destinés uniquement à porter dans l'intérieur de l'Italie, des sels, des denrées coloniales, des métaux, des poissons, des marchandises de toute espèce, et à rapporter en échange des chanvres, des blés, des riz, et des comestibles. Je joins ici le tableau de ces moyens de transport organisés par la nécessité même des choses. J'ai pu me les procurer très fidèles, à l'aide de quelques entrepreneurs de transport, et je les ai fait vérifier par des données administratives.

(Ici vient l'état des moyens de transports à dos de mulets et avec des chariots existants dans les départements de la ci-devant Ligurie, et dans celui des Alpes maritimes en 1809.)

On voit par ce tableau que la somme employée aux relations commer-

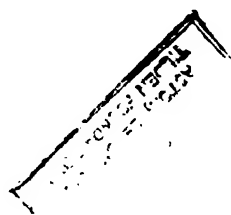
ciales de la Méditerranée et du bassin du Pô est de 60,000 fr. par jour; cette somme pour trois cents jours d'activité, porte le prix des transports à dix-huit millions, ce qui occasionne une perte double aux provinces d'Italie. La première perte est prélevée sur le commerce, la seconde sur l'agriculteur, qui est obligé de maintenir des animaux improductifs qu'on achète chèrement au dehors, et qui emploient une quantité de bras destinés à les soigner et à les conduire. On ne peut évaluer cette dernière perte à moins de sept millions, dont cinq millions employés à la nourriture de ces animaux, sept cent mille francs au renouvellement actuel, et un million et demi représentant la valeur du travail des conducteurs.

Toutes ces raisons motivent assez l'importance de la navigation de l'Adriatique à la Méditerranée, pour fixer l'attention de l'observateur; mais cette entreprise sembloit présenter au premier coup d'œil de grandes difficultés.

Ces difficultés sont cependant loin d'être insurmontables, et il est résulté des plans qui ont été envoyés, des reconnoissances qui ont été faites sur les lieux, et enfin des décisions du conseil des ponts et chaussées, que ce grand travail n'offroit que des obstacles aisés à vaincre. Ce fut sur ces rapports unanimes qu'on décréta, le 27 octobre 1808, un canal de navigation partant d'Alexandrie, et débouchant dans le port de Savone. 750,000 fr. furent affectés aux travaux de la première année; mais les contrariétés, qui s'attachent toujours aux entreprises de ce genre avant qu'elles n'aient été mûries par un long examen, en ont fait suspendre l'exécution, et le conseil des ponts et chaussées, après un rapport sur l'ensemble de la nouvelle navigation, ne voulut point entreprendre les travaux, avant qu'il n'eût reçu de nouveau les ordres du gouvernement.

On a évalué fort différemment les dépenses de cette entreprise. D'après mon opinion, elle doit se porter à 23 millions environ, ce qui donne 198 fr. par mètre courant, prix qui excède d'un tiers celui des canaux de long cours exécutés jusqu'à cette époque.

Le bassin du Pô est séparé de la Méditerranée par une chaîne de montagnes; le point le plus bas de la crête, en face du port de Savone, est encore à 457 mètres au-dessus de la mer. Il faudroit conduire des eaux



S ET RADES DE MONTENOTTE

1810.

DÉSIGNATION des MOIS.	ENTRÉS DE	NOMBRE DE BATIMENTS. sortis en 1809 DES PORTS DE				NOMBRE DE BATIMENTS entrés en 1810 DANS LES PORTS DE				NOMBRE DES BATIMENTS sortis en 1810 DES PORTS DE				
		Total.	Savone.	Port- Maurice.	Alasio et l'Aigueglia.	Total.	Savone.	Port- Maurice.	Alasio et l'Aigueglia.	Total.	Savone.	Port- Maurice.	Alasio et l'Aigueglia.	Total.
Janvier.	235	160	154	"	314	89	56	41	186	75	65	39	179	
Février.	297	154	111	"	266	168	85	53	306	148	71	48	267	
Mars.	348	160	136	"	296	248	70	96	414	228	77	94	399	
Avril.	269	142	91	"	231	161	86	54	301	130	81	60	271	
Mai.	300	112	128	"	241	205	62	128	395	167	62	123	352	
Juin.	372	194	119	"	213	249	72	130	451	211	69	124	404	
Juillet.	276	109	109	"	218	225	82	179	486	183	86	181	450	
Août.	376	130	131	86	347	226	77	132	435	190	77	132	399	
Septembre.	504	158	109	197	464	224	104	118	346	123	101	117	341	
Octobre.	362	123	105	89	317	124	92	85	301	130	85	82	297	
Novembre.	294	130	80	65	275	275	38	85	398	199	51	81	331	
Décembre.	299	143	75	61	279	210	86	78	374	230	94	82	406	
TOTAUX.	3,932	1,725	1,348	498	3,571	2,304	910	1,179	4,393	2,014	919	1,163	4,096	

abondantes à une hauteur à-peu-près égale, et franchir ensuite les deux versants, dont l'un s'incline vers une vallée rétrécie sur quelques points, et dont l'autre se compose de pentes escarpées et rapides. Convaincu de la possibilité de rendre la Bormida ou le Tanaro navigable, je résolus d'étudier attentivement ce projet. Je parcourus les sommités de l'Apennin, j'étudiai attentivement la conformation de ces montagnes, et j'en fis, pendant plusieurs mois, le but de mes promenades.

Je remarquai que les sommités de l'Apennin étoient fort étroites vers Altare, et que ces montagnes, composées tantôt de schiste, tantôt de grès, étoient susceptibles d'être percées, à environ cent mètres au-dessous du col, sans exiger une longue galerie, et que dès-lors on pourroit jeter les eaux des Bormida, d'Altare, et de Pallare, dans le versant méridional.

J'observai de plus que la chaîne des Apennins, se rattachant aux Alpes vers le col de Nava, y étoit beaucoup plus élevée qu'au col d'Altare, et que le sol des vallées qui se lient à la grande chaîne, s'abaissoit successivement jusqu'au niveau de la Bormida d'Altare, qui est la plus basse. J'en conclus la possibilité d'y conduire, à l'aide d'une rigole, toutes les eaux de la grande Bormida de Milesimo, et même de prendre au besoin celles des sources du Tanaro; mais les Bormida seules peuvent fournir le double des eaux qui arrivent au point de partage du canal de Languedoc.

Il n'y avoit pas de difficulté insurmontable pour établir les branches du canal dans les deux versants. Du côté d'Alexandrie on devoit suivre la vallée de la Bormida; cette vallée présente, à la vérité, quelques gorges assez resserrées, et quelques escarpements contre lesquels la rivière va se heurter : mais, après avoir étudié le sol, il me parut que l'exécution ne pouvoit entraîner que des obstacles communs à tous les canaux. Quant au second versant du côté de la Méditerranée, il y avoit trois partis à prendre; chercher un long développement sur les collines, en passant alternativement d'une vallée à l'autre, à l'aide de percées ou d'enceissements; dans les contreforts qui les séparent; ou descendre rapidement dans le fond du vallon Lénimbre, en se développant dans les collines, et suivant ensuite le cours du torrent; ou enfin se diriger en ligne droite vers Savone, en se soutenant sur des crêtes jusqu'à la vallée de Lavanestra, dans un terrain de poudingue très solide, et profiter du fond

même de la vallée pour y établir des barrages, en suppléant au défaut de développement par la largeur des biefs. Ce dernier moyen étoit le meilleur.

Je déterminai sur les lieux mêmes la situation de chaque écluse, et après une étude prolongée du terrain, assuré des résultats, je donnai connoissance de mes projets à M. de Prony, et lui demandai des instructions ; je communiquai en même temps mes idées aux ingénieurs du département, et fis vérifier par des opérations exactes les conjectures que j'avois formées.

Des nivellements furent faits sur les trois torrents Bormida, ainsi que sur les contreforts qui les séparent. Il fut reconnu qu'il y avoit toute facilité pour conduire les eaux au point de partage ; nous allâmes les jauger à diverses époques, et nous acquîmes l'assurance que les Bormida roulent dans les eaux moyennes 60,306 toises cubes et 10,000 dans les temps de sécheresse, et qu'ainsi l'on pouvoit, pendant la plus grande partie de l'année, amener à Altare plus de 30,000 toises cubes par jour, et qu'on avoit en outre, pour les mois de sécheresse, la facilité de faire à peu de frais de grandes réserves.

La vallée de la Bormida-d'Altare, qui s'étend et se resserre alternativement, offre plusieurs sites convenables pour établir d'immenses réservoirs. Les deux plus favorables se trouvent près du point du partage : le premier, au débouché de la plaine de l'Ile-Grande, qui n'exige qu'un barrage de cent vingt mètres de longueur ; et le second au débouché de la plaine de Ferania, qui en exige un de 150 mètres. Ces deux barrages, élevés à 20 mètres de hauteur seulement, peuvent tenir en réserve un million et demi de toises cubes, et l'étendue des versants qui fournissent les eaux ne permet pas de douter que les réservoirs ne se remplissent dans les temps d'hiver et à l'époque des pluies du printemps.

D'après ces données certaines, j'adressai un mémoire au ministère. L'entreprise fut jugée grande et belle, et on ordonna que le projet fût immédiatement débattu au conseil des ponts et chaussées. MM. Bruyère, Prony et Sganzin, conclurent qu'il ne présentait que des difficultés faciles à surmonter, et estimèrent les dépenses à vingt-cinq millions.

M. Boissel, ingénieur en chef, fut envoyé sur les lieux ; je l'accompagnai dans la reconnaissance qu'il en fit, et il reconnut comme moi que la

navigation pouvoit être établie entre Savone et Alexandrie, moyennant une dépense qu'il porta aussi à vingt-cinq millions.

Les rapports ayant été discutés en présence de Napoléon Buonaparte, intervint le décret du 27 décembre 1807, qui ordonna un canal de navigation entre Alexandrie et Savone, et affecta aux travaux de la campagne la somme de 750,000 francs.

Les inspecteurs généraux Prony et Sganzin se rendirent sur les lieux; mais les événements s'étant compliqués, je résolus de rassembler toutes les études que j'avois faites, et de compléter les projets détaillés d'exécution qu'avoit ébauchés M. Boissel. J'avois pour guide dans l'évaluation des dépenses, non seulement l'exemple et les comptes des travaux exécutés sur la même ligne, pour plus de deux millions, mais encore l'aide et les lumières de M. Coic, ingénieur distingué, dont les connoissances pratiques se sont formées au Simplon, au Mont-Cénis, et sur la route de la Corniche.

Dans le projet, le point de partage est placé près de Ferania, à 360 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les dimensions du canal sont de huit mètres de largeur dans le fond pour le passage de deux bateaux; de 20 mètres de largeur entre les berges, et de 3 mètres de largeur pour le chemin de halage; les dimensions des bateaux sont fixées à 60 pieds de longueur, douze de large, et deux pieds et demi de tirant d'eau; ils sont semblables à ceux qui naviguent habituellement sur le Pô. Les écluses ont semblablement vingt mètres entre les deux chambres d'amont et d'aval, sur quatre de largeur; on leur a donné quatre mètres de chute, parceque l'eau est surabondante, et qu'il devient convenable de racheter le plus possible la hauteur du point de partage pour gagner sur le temps de la navigation.

Une galerie de 3,300 mètres traverse la crête de l'Apennin, et jette les eaux dans le versant méridional; deux grands bassins sont formés tout auprès, l'un au-dessus d'Altare, dans la plaine de l'Île-Grande, qui contiendra 4,500,000 mètres cubes en réserve sous une charge d'eau de 20 mètres, l'autre au-dessus de Ferania qui, sous la même charge, contiendra 6,500,000 mètres cubes. Une rigole souterraine de 800 mètres de longueur, partant de Borda, et se développant ensuite dans le flanc des coteaux, sur une longueur de deux lieues, y conduira les eaux nécessaires.

La ligne du versant septentrional suivra la direction de la vallée de la Bormida, en se tenant sur la rive gauche jusqu'à la hauteur de Bistagno. Elle traversera alors la rivière sur un pont aqueduc, et se maintiendra sur la rive droite jusqu'à Acqui.

Le travail de M. Boissel commence à ce point, et conduit le canal jusqu'au Tanaro, en suivant la même rive de la Bormida.

Cette rivière a trois régimes différents: dans la plaine d'Alexandrie près de son embouchure, elle a $\frac{1}{250}$ de pente; depuis l'embouchure de la Bormida de Milésimo jusqu'à la plaine d'Alexandrie $\frac{1}{12}$; et plus haut, jusqu'auprès de l'Apennin, $\frac{1}{35}$. Ses crues élèvent son lit de 4 mètres, et les fortes inondations de 7 mètres; elle est très basse en été, et sa section n'est parfois que de deux mètres carrés; tandis que dans les inondations elle peut être de 700.

Nous détaillerons ici les divers biefs de cette branche du canal.

NUMÉROS des BIEFS.	NOMS DES BIEFS.	LEUR LONGUEUR.	NOMBRE des ÉCLUSES.	CHUTE des ÉCLUSES.	OBSERVATIONS.
1	Bief de la galerie (pour mêm.)	"	1	4	La dépense, pour cette première partie, monte, d'après les estimations faites sur le compte des travaux de la route qui suit la même ligne, à 8,348,956 francs.
2	de Feraña.....	360	1	4	
3	des Prés.....	1,500	1	4	
4	de Bragno.....	600	1	4	
5	du Confluent.....	500	1	4	
6	de Saint-Donat.....	760	1	4	
7	des Moulins.....	1,970	1	4	
8	de Cairo.....	980	1	4	
9	du Pillon.....	1,800	1	4	
10	de la Rochetta.....	980	1	4	
11	de la Piana.....	900	1	4	
12	de la Coletta.....	1,140	1	4	
13	de Dego.....	1,550	1	4	
14	de Braga.....	1,550	1	4	
15	du Percé.....	700	1	4	
16	de la Salta.....	480	1	4	
17	de la Coletta.....	400	1	4	
18	de la Capeletta.....	400	1	4	
19	du Barrage.....	400	1	4	
20	de Piana.....	350	1	4	
21	de Montana.....	400	1	4	
22	de Mozetta.....	890	1	4	
23	de la Braja.....	1,500	1	4	
24	de la Louasi.....	1,000	1	4	
25	de Montaldo.....	1,700	1	4	
26	de Rive.....	650	1	4	
27	de Casa del Pian.....	1,050	1	4	
28	dei Bracchi.....	1,350	1	4	
29	de la Chapelle.....	650	1	4	
30	de la Gorge.....	500	1	4	
31	de la Galère.....	1,000	1	4	
32	de la Volta.....	650	1	4	
33	du pont de Spigno.....	499	1	4	
34	du moulin de Spigno.....	850	1	4	
35	Deuvi.....	500	1	4	
36	de Rive.....	950	1	4	
37	de Morabaldone.....	1,700	1	4	
38	de Pampara.....	2,000	1	4	
39	de la Madonnette.....	450	1	4	
40	de Brasca.....	450	1	4	
41	de Brasca, n° 2.....	1,200	1	4	
42	de la Croix.....	2,600	1	4	
43	de Rosati.....	1,400	1	4	
44	de Saint-Martin.....	1,000	1	4	
45	du Confluent.....	1,000	1	4	
46	du Grand-Pont.....	1,400	1	4	
47	de la Madone de pierre.....	1,300	1	4	
48	de Terzo.....	5,700	1	4	
49	d'Acqui.....	1,600	1	4	
50	du bassin d'Acqui.....	500	1	4	
TOTAUX.....		53,690	50	200	

D'après le travail rédigé par M. Boissel.

NUMÉROS des BIEFS.	NOMS DES BIEFS.	LEUR LONGUEUR.	NOMBRE de ses ÉCLUSES.	CHUTES des ÉCLUSES.	OBSERVATIONS.
1	Bief de Barbatto.....	728	2	Pieds ponce. 16 "	La dépense de cette seconde partie est évaluée par M. Boissel à 4 millions.
2	de la Porsica	2,316	2	16 "	
3	d'Euroso	920	2	16 "	
4	de Strevi	1,630	2	16 8	
5	de St.-Pierre del Fiore .	3,681	1	7 4	
6	de Cassine	2,859	1	8 "	
7	de St.-Zenone	1,253	1	8 "	
8	de St.-Pierre de la plaine.	1,700	1	8 "	
9	de Cervino	2,116	2	16 "	
10	des prés Mizasse.....	837	1	8 "	
11	de Gamalero	1,460	1	8 "	
12	de Borgorato.....	2,520	1	8 "	
13	de Rampina.....	3,828	1	8 "	
14	de la Rosta	1,819	1	8 "	
15	de Santa	2,184	1	8 "	
16	de la Moisa.....	2,446	1	8 "	
17	de la porte de Gènes...	1,046	1	8 "	
18	de l'embouch. du canal.	1,050	1	9 5	
19	du pont d'Alexandrie..	680	1	4 "	
TOTAUX.....		28,073	24	189 5	

La branche méridionale du canal ou de la descente à Savone se soutient en cùtière jusqu'au village de Cadibona, à l'origine de la vallée de la Vanestra; elle suit le fond de cette vallée où elle se compose d'une suite d'étangs ou de retenues formées par de solides barrages; les étangs sont liés les uns aux autres par des écluses multiples de deux ou trois sas; lesquels sont solidement établis sur des plate-formes de rocher dans le penchant de la montagne; le canal débouche dans la plaine de Savone, passe le torrent le Timbro sur un pont, et aboutit au port de Savone, en traversant la ville : il se compose dans cette partie des biefs suivants.

NUMÉROS des BIEFS.	NOMS DES BIEFS.	LEUR LONGUEUR.	LEUR largeur MOYENNE.	NOMBRE de sas d'ÉCLUSES.	CHUTE des ÉCLUSES.	OBSERVATIONS.
1	Bief de la galerie. ou du point de partage.....	3,960	7	1	4	La dépense totale de la descente, y compris le bief du point de par- tage, coûtera 7 millions sept cent deux mille, cinq cent dix-neuf fr.
2	de Lodi.....	280	20	1	4	
3	de la Rastella.....	290	20	1	4	
4	de Mussa.....	550	15	1	4	
5	des Vieux corps-de- gardes.....	200	20	1	4	
6	de Dela.....	335	20	1	4	
7	de Borelli.....	280	20	1	4	
8	della Torre.....	325	20	1	4	
9	de Doria.....	225	20	1	4	
10	de la Molinara.....	235	20	1	4	
11	del Bricco.....	285	20	1	4	
12	du hameau de Cadibona.	245	20	1	4	
13	de Cadibona.....	100	60	5	20	
14	de la Croix.....	220	40	3	12	
15	du Grand-Aqueduc....	275	40	2	8	
16	de Durando.....	203	50	2	8	
17	d'Illajarino.....	153	50	2	8	
18	de Cabane.....	176	50	2	8	
19	de la Fontaine.....	294	50	3	12	
20	de Longfi.....	200	75	2	8	
21	de la Voyana.....	160	45	2	8	
22	de Canne.....	290	40	2	8	
23	dei Fratti.....	140	60	3	12	
24	du brie de Montemoro.	233	60	2	8	
25	de Fornacci.....	160	60	2	8	
26	de Saint-Jacques.....	232	70	2	8	
27	du Vieux-Chemin.....	360	40	2	8	
28	della Paglia.....	293	32	2	8	
29	della Dringa.....	194	40	2	8	
30	del Bussa.....	225	50	2	8	
31	de Vende.....	340	35	2	8	
32	de Sacco.....	320	48	2	8	
33	de Boselli.....	360	40	2	8	
34	de Casa Rossa.....	408	30	3	12	
35	des Canavettes.....	440	30	3	12	
36	de la Madona.....	303	40	3	12	
37	de la Cadella.....	260	40	3	12	
38	de la Madona.....	260	30	3	12	
39	de la Langhetta.....	190	30	2	8	
40	de la Cascade.....	268	40	3	12	
41	de Cantagaletto.....	240	30	2	8	
42	du Moulin.....	220	30	2	8	
43	du Débouché.....	247	38	2	8	
44	de la tour Ricci.....	540	20	1	2	
45	de Boselli.....	500	20	1	2	
46	de Spinola.....	500	20	1	2	
47	du Pont.....	500	20	1	2	
48	de Savone.....	80	80	1	2	
49	du Port.....	600	20	1	2	
TOTAUX.....		17,634	1,775	92	356	

Le barrage de l'île-Grande coûtera 215,200 francs, celui de Ferrania, 356,000 francs, la dépense de construction des bassins coûtera, tout compris, la somme de 750,000 francs; la rigole avec son percé, et un développement de 10,000 mètres en côtière, a été estimée 800,000 francs.

Ainsi la dépense totale ne pourroit pas aller, y compris toutes dépenses imprévues et accidentelles, au-delà de vingt-trois millions, comme nous l'avons dit plus haut; il est probable même qu'on obtiendra des économies par les adjudications; tout ayant été évalué d'après des travaux soldés et faits sur le même lieu, on peut y avoir une confiance entière: les ouvrages ont été estimés en détail, ensuite on y a appliqué les prix des travaux réglés tant en terrassement qu'en maçonnerie.

Il est facile de démontrer que cette estimation n'est pas au-dessous de la réalité, en la comparant au prix moyen par mètre courant de divers canaux qui ont été exécutés. Il est certain que ces grandes entreprises, sur quelque point qu'on les exécute, rencontrent toujours des obstacles, parcequ'il n'existe pas dans la nature une ligne de cinquante lieues de longueur qui n'en offre quelques uns, et qui ne présente de grandes variétés de terrain; c'est ainsi que le canal du Languedoc a exigé des excavations de huit mètres de profondeur dans le roc, sur une demi-lieue de longueur; que le canal de Bourgogne, qui, à raison de l'élévation du point de partage, peut être comparé au canal de l'Adriatique, exigera une coupure de vingt-cinq mètres de hauteur sur huit cents mètres de longueur.

Ces circonstances établissent une espèce d'équilibre entre les prix du mètre courant des divers canaux de navigation, et tous ceux qui ont fait exécuter de vastes travaux ont pu le remarquer. En général, les grands canaux à point de partage reviennent à cent ou cent cinquante francs, sans s'écarter beaucoup de ces limites. Le canal du Languedoc a coûté, au prix actuel de l'argent, 30,777,912 fr. sur un développement de 244,000 mètres, il est donc revenu à 125 francs le mètre.

Celui de Bourgogne, dans la partie entre Joigny et Tonnerre, a été estimé, dans le devis détaillé de M. de Chésy, à la somme de 7,179,000 fr., sur une longueur de 46,414 mètres, ce qui porte le mètre courant à 154 fr.

Le canal entre Alexandrie et Acqui, sur une ligne de 35,000 mètres, est évalué par M. Boissel, à quatre millions, ou 115 fr. le mètre courant.

Celui dont nous venons de faire l'estimation, entre Savone et Acqui, doit coûter dix-huit millions sur une longueur de 91,000 mètres, ce qui portant la dépense à 198 fr. le mètre courant, excède de plus d'un tiers la dépense ordinaire des grands canaux. On peut ainsi se convaincre qu'on a eu égard à toutes les difficultés, sur-tout si l'on songe que, sur cette ligne, on trouve à pied d'œuvre, et au plus à une demi lieue de distance, la pierre de taille, la chaux et le bois de construction. Il est probable, nous le répétons, que notre évaluation est un peu forte, mais on n'a épargné aucun ouvrage de garantie. On a voulu faire un monument durable et digne de son importance. Mais toujours est-il certain que la dépense est bien loin de quarante millions, comme quelques personnes l'ont avancé.

Indépendamment de cette exagération dans la dépense, on a fait contre le canal de l'Adriatique plusieurs objections qu'il est important de combattre.

On a supposé que le canal seroit obstrué par les glaces dans les Apenins ; mais il est prouvé que la vallée de la Bormida est plus chaude que la plaine du Piémont, et que le thermomètre n'y descend jamais à plus de dix degrés, tandis que dans la plaine il descend à quatorze : effet qui tient au voisinage de la mer, et aux vents du midi, dont l'action se fait sentir dans toute cette vallée avant d'atteindre les champs du Piémont.

On a dit que les grands bassins se combleroient d'alluvions ; on n'a pas remarqué qu'ils tiennent à la grande chaîne qui est couverte de bois, et dont le noyau est très solide ; que d'ailleurs on trouve dans le cours de la Bormida, à cette hauteur, des pierres garnies de mousse, ce qui indique que le torrent charie très peu.

On a dit encore que toutes les montagnes de la vallée de Bormida étoient en décomposition ; que ses rivages offroient des amas de pierre et de terre mêlés de sable qui s'ébouloient dans le torrent ; cette erreur vient d'un défaut d'examen. La route nouvelle a passé sur ces amas de pierres et de sable, et c'est un poudingue fort dur qui a coûté quatre francs le mètre d'exploitation. Elle a entamé ces collines en décomposition, et l'on a vu qu'elles étoient formées d'un rocher argilleux qui s'effleurit légèrement à la surface

par l'action du temps, mais dont le noyau coûte deux francs le mètre d'exploitation.

On a vu les eaux de la Bormida bourbeuses dans la plaine d'Alexandrie qui est formée d'alluvions, et on a supposé que le lit du canal seroit encombré : mais en remontant quelques lieues plus loin, on trouve des eaux parfaitement limpides et claires, et c'est là que commencent les prises d'eaux. Le canal ne souffrira donc pas des eaux bourbeuses.

On a prétendu que les petits torrents secondaires qui passent sous le canal exhaussent leur lit. Ce fait est inexact pour la partie haute du canal ; on l'a remarqué seulement pour deux torrents dans le voisinage d'Alexandrie, mais ces torrents traversent la route, de même qu'ils traversent le canal, et je n'ai pas ouï dire qu'ils coutassent beaucoup d'entretien.

On n'a rien objecté contre l'abondance des eaux au point de partage, ni contre la facilité du percé, qui ne peut être révoquée en doute, d'après les coupures faites pour l'établissement de la nouvelle route ; mais on a dit que les inondations causeroient de grandes avaries, et il est cependant certain que la route nouvelle suit constamment la trace du canal projeté, qu'elle cotoie les bords de la Bormida pendant plusieurs lieues, et que les inondations qui ont été prodigieuses dans le courant de 1810, n'ont causé aucune avarie, ni aux murs de soutènement, ni aux digues qui ont lutté directement contre la rivière sans éprouver aucune altération.

Que peut-on craindre en effet d'une rivière qui, dans la majeure partie du canal, n'offre pas une surface de vingt lieues carrées pour les versants qui l'alimentent ? A la vérité, dans la partie dont M. Boissel a dirigé les projets, et dont il garantit le succès, la rivière a acquis cinquante lieues carrées de bassin par l'effet de la jonction des affluents de l'Erro et de la Bormida de Milésimo ; mais on la trouve cependant encore barrée transversalement par des digues pour l'établissement des moulins, et ces digues ne coûtent qu'un très léger entretien, puisque le revenu total des moulins n'excède pas trois mille francs. Il n'est pas de canal en France qui n'ait à se défendre contre des ennemis plus redoutables. Le canal du Languedoc cotoie dans une partie de son cours le Fresquel qui a des versants plus étendus, et l'Aude dont le bassin à deux cents lieues de surface. Le canal de Bourgogne

doit se défendre contre l'Armançon et l'Armanche, dont les versants occupent plus de cent lieues. Les causes de ruines sont moins redoutables pour le canal de l'Adriatique. Ce n'est donc pas avancer une chose hasardée que d'affirmer que l'art n'a rien à craindre d'un torrent qui s'alimente par des versants aussi peu considérables.

Les portions du canal en cotières ont donné lieu à des objections; on a cru que les éboulements rendroient les chomages très longs. On ne peut répondre à cette objection que par l'exemple de la route nouvelle qui suit la même ligne, et qui a éprouvé si peu d'avarie dans quatre ans, que ses fossés mêmes n'ont pas été comblés. Il suffira dans tous les cas d'une berge plus large pour éviter cet inconvénient, si l'on veut s'obstiner à le considérer comme grave.

Enfin on a blâmé le parti adopté de se tenir dans le fond de la vallée de Lavanestra, et de suppléer par la largeur des biefs, au défaut de développement. On a prétendu que le canal sera bientôt comblé, sans rechercher si les causes sont suffisantes pour produire cet effet. Le torrent de Lavanestra ne présente qu'une surface de neuf cents hectares en y comprenant tous ses versants; tous sont plantés en bois ou montrent le rocher à nud. Avant la construction de la nouvelle route, on remarquoit par-tout un fond de rocher, ce qui indiquoit, ou que le torrent ne charioit pas, ou que tout ce qui descendoit des montagnes étoit chassé par son foible courant; on peut aujourd'hui employer des moyens de chasse bien plus puissants, à raison de la quantité d'eau dont on dispose. L'expérience de quatre années nous a prouvé qu'il n'arrive jamais dans le fond du torrent trois mille mètres cubes d'alluvions. Il suffiroit donc d'établir dans les biefs deux machines à curer; chacune de ces machines enlève jusqu'à trois mille mètres par an, et peut les transporter à la mer moyennant le prix d'un franc cinquante centimes le mètre. Cette méthode réduiroit l'entretien de cette partie à 4,500 fr. environ. Nous ne parlerons pas de la crainte de voir un éboulement se former dans la montagne, et venir encombrer un des biefs. Les barrages qu'on emploie pour séparer les biefs, loin d'attaquer les berges de la montagne, ne font que les consolider, et nous opposerions l'exemple de la route nouvelle; elle a exigé des escarpements considérables, et cependant elle n'a

éprouvé aucune avarie de ce genre, qui seroit tout aussi redoutable pour elle que pour une navigation.

D'ailleurs nous dirons que MM. Bruyère, de Prony, et Sganzin ont entièrement adopté le moyen proposé, et l'ont justifié par des considérations profondes qui éclaircissent toutes les difficultés.

On trouve dans ce pays, et notamment à Arenzano, des barrages dans des terrains analogues, et négligés pendant trente ans; la retenue formée par ces barrages n'est pas encore comblée.

On peut conclure de ces détails, que l'estimation des travaux du canal de l'Adriatique, portée à moins de vingt-trois millions, est à son taux véritable; que ce résultat est prouvé, par la comparaison du prix du mètre courant des autres canaux; que l'embranchement tracé dans la vallée de Bormida n'a d'autre ennemi qu'un torrent maniable dans tout le cours où la ligne doit l'approcher, tandis que nos grands canaux ont à se garantir du voisinage de torrents qui ont plus de deux cents lieues de bassins; que le deuxième embranchement ne peut éprouver de dommages, parceque la partie en cotière chemine sur le noyau solide de la grande chaîne, et que l'autre portion n'aura à résister qu'à l'action d'un petit torrent dont les versants ont neuf kilomètres de surface; enfin que l'entretien du canal de l'Adriatique ne peut être plus dispendieux que celui de tout autre canal.

Le canal de l'Adriatique présentera dans sa longueur des ouvrages remarquables. Les environs de Piana offriront, avec de superbes digues, un long percé en encaissement destiné à détourner le cours de la rivière. Rien ne sera comparable à l'effet de l'embranchement méridional; car les ouvrages s'y trouvant accumulés sur un petit espace, l'œil ravi jouira, en même temps, du tableau mouvant d'un port fréquenté, et de l'aspect tranquille d'une longue suite d'étangs ou de bassins, soutenus les uns au-dessus des autres par de grandes digues. La vallée elle-même paraîtra dans plusieurs points avoir été creusée par la main des hommes, pour y établir le canal. Enfin, les eaux qui, au sortir de cette vallée, couleront sur la cîme des montagnes, et domineront sur des versants d'une énorme profondeur, la galerie qui traversera la crête de l'Apennin, les deux bassins voisins disposés avec un art infini par la nature elle-même, la dérivation qui amènera au

point de partage une immense masse d'eau ; tout sera fait pour attirer les regards et exciter l'admiration du voyageur.

Dans l'état actuel des choses, les transports organisés sur la chaîne de l'Apennin coûtent dix-huit millions environ qui doivent représenter le transport de plus de deux cent mille tonnes. Ces transports se composent, d'après les registres des douanes, savoir : pour l'aller, de cinquante mille tonnes de sel et tabacs pour le Piémont et la basse Italie ; de douze mille tonnes de denrées coloniales pour une population d'environ six millions d'hommes, tant François, qu'Italiens ou Suisses ; de huit mille tonnes de fromage de Hollande et de Sardaigne, et de poisson séché, salé ou préparé à l'huile ; de cinq mille tonnes environ d'huile à manger, et de savon ; de cinq mille autres de laine, cuir, velours de Gênes et draperie ; de quatre mille de fer, plomb et métaux ; de trois mille de légumes et fruits ; de dix mille de quincaillerie, objets manufacturés et diverses merceries. Les retours consistent presque uniquement en blé, riz, légumes, semoule, chanvre, et chiffons ; la quantité de chacune de ces denrées varie chaque année suivant l'abondance des récoltes.

On peut dire que c'est la nécessité qui établit ce commerce, et qu'il pourroit devenir beaucoup plus considérable, si le muletier ne craignoit pas de s'en retourner à vide. Ainsi les relations commerciales occasionent un mouvement de 200,000 tonnes, ce qui est à peu près la mesure des plus importantes navigations de France ; mais cette évaluation doit augmenter par la facilité des transports.

En effet, les vins du Rhône et de Bordeaux si estimés en Italie ; les objets manufacturés de Lyon, de Paris, et de nos grandes villes, nos bronzes dorés, parviendront par cette voie. De leur côté, Gênes, Marseille, et Toulon, retireront pour leurs arsenaux des bois de construction, des chanvres d'Ancône, des aciers de Carinthie. Enfin, l'Italie exportera nécessairement une quantité de grains plus considérable qu'en ce moment. Il ne seroit donc pas surprenant que le mouvement des marchandises sur le canal s'élevât à 400,000 tonnes. Telles seront probablement un jour les relations du Pô et de l'Adriatique avec les rivages de la Méditerranée et le canal de Languedoc. Ce mouvement entraîneroit dans l'état actuel des

choses une dépense de trente-six millions, et de vingt-cinq au moins lorsque les routes seront établies.

Voyons maintenant quel revenu peut retirer le gouvernement de cette entreprise, et quel moyen d'exécution il doit adopter : nous ne baserons nos calculs que sur les relations commerciales existantes en ce moment, le reste n'étant encore que probable.

Le transport des sels est une des branches les plus importantes de cette navigation ; le prix moyen que le gouvernement paie en ce moment pour exporter cette denrée sur toute la surface des provinces françaises et italiennes, est de 70 francs le tonneau : ainsi le prix total du transport pour cinquante mille tonnes est de 3,500,000 fr., qui sont partagés entre l'Italie et le Piémont ; il faut y joindre les frais d'emménagement dans les ports, et les frais d'entrepôt qui n'auroient pas lieu si les cargaisons étoient immédiatement déposées dans des barques ; ces frais s'élevant au moins à 5 sous par quintal métrique, ou 50 sous par tonneau, ce qui occasionne une dépense de 125,000 fr., la dépense totale est en ce moment de 3,625,000 fr., lorsque la navigation sera établie, les frais de transport jusqu'à la rivière du Pô, qui traverse toutes les provinces à approvisionner, seront de cinq francs par tonneau ; il faudra y joindre une somme semblable pour descendre ou remonter le Pô, et pour distribuer cette denrée dans les principaux magasins, où les consommateurs et débiteurs viennent se pourvoir. La dépense totale sera de 500,000 fr., et l'économie de 3,125,000 fr. ; ces calculs peuvent être vérifiés et je ne crois pas qu'on les trouve exagérés. Cette économie mettra le gouvernement à même d'augmenter les produits de la régie et de diminuer le prix du sel que les habitants trouvent trop onéreux.

Les autres revenus que le gouvernement pourra retirer de cette navigation, consisteront dans un octroi établi sur les denrées qui seront transportées par le canal ; nous joignons ici un projet de tarif fondé sur les aperçus que nous avons déjà donnés.

**PROJET DE TARIF POUR LE CANAL DE L'ADRIATIQUE,
LE TRANSPORT DES SELS NON COMPRIS.**

DENRÉES.	QUANTITÉS qui passent évaluées par tonneau.	PRIX du transport après l'ouverture des routes.	PRIX moyen par tonneau.	PRIX du transport par le canal.	TARIF du droit de navigation par tonneau.	TOTAL.
Denrées coloniales	12,000	1,080,000	f. 90	f. 5	f. 40	480,000
Fromage, poissons secs, salés, et à l'huile	6,000	480,000	80	5	10	60,000
Laines, draperies, velours de Gênes, cuirs	5,000	400,000	80	5	15	75,000
Fer, plomb, métaux	4,000	320,000	80	5	10	40,000
Fruits, légumes verts	3,000	180,000	60	5	5	15,000
Quincailleries, objets manufac- turés	10,000	700,000	70	5	5	50,000
Huile et saxon	6,000	540,000	90	5	20	120,000
RETOUR.						
Blé	50,000	4,000,000	80	5	10	400,000
Riz	20,000	1,800,000	90	5	10	180,000
Légumes secs, maïs, etc.	30,000	2,400,000	80	5	10	240,000
Chanvres	4,000	360,000	90	5	10	36,000
Chiffons, peaux, cornes, objets divers	6,000	420,000	70	5	10	42,000
	"	12,680,000	"	"	"	1,738,000

D'après ce tarif le commerce gagneroit encore sur le transport la somme de 10,942,000 francs, et le gouvernement un bénéfice brut de 1,738,000 fr.

Les dépenses consisteroient 1° dans l'entretien annuel du canal qui peut être évalué au cinquantième de la dépense de construction, c'est-à-dire à 450,000 francs environ; 2° dans les gages des éclusiers au nombre de cent vingt pour cent dix-huit biefs, dont plusieurs sont multiples, et dans la garde des bassins, à raison de mille francs pour chaque gardien, et de 500 francs pour chaque aide au nombre de cinquante, total 145,000 francs; 3° dans le traitement d'un ingénieur en chef, d'un ingénieur ordinaire, de quatre conducteurs, et huit piqueurs, occasionant ensemble une dépense

de 30,000 francs; 4° dans les rémises des receveurs et percepteurs de l'octroi de navigation, à raison du vingtième de la recette brute, ci 86,900 francs.

Le total de la dépense seroit donc de 711,900 francs.

La recette nette se trouvoit être de 1,026,100 francs, à quoi il faut ajouter le bénéfice de la régie sur le transport des sels, ce qui porte la recette totale au-delà de quatre millions.

Ces calculs approximatifs servent à faire connoître l'avantage immense de cette entreprise, puisque les frais pourroient en être acquittés dans l'intervalle de six ans.

Quant aux moyens d'exécution, il seroit facile de les trouver, à raison de l'immense population qui y est intéressée. Elle ne paie pas moins de cinquante millions d'impositions directes, tant dans la Lombardie que dans le Piémont. Une compagnie financière trouveroit assurément des avantages considérables à entreprendre ce grand travail.

On a proposé d'arrêter le canal au pied de l'Apennin, et d'abandonner la descente de Savone. Cette question mérite d'être éclaircie. Nous avons vu que le canal serviroit au transport de deux cent mille tonneaux, et que probablement par suite des relations nouvelles du commerce les transports pourroient s'élever un jour à quatre cent mille; il est certain que si la navigation s'arrêtoit au pied de l'Apennin, elle seroit infiniment moins active. Les transports qui s'effectuent par Nice, Gênes, et Chiavari, ne suivroient plus cette voie, et il est probable que le commerce seroit réduit de moitié; mais il faudroit encore établir à Savone un roulage pour cent mille tonneaux, ce qui exigeroit cent mille journées de chariots à deux chevaux. L'intervalle de Savone à Cairo étant de cinq lieues par une montée ou une descente rapide, les chevaux ne pourroient faire qu'un trajet. Chaque chariot, pour les chevaux, le conducteur, et l'entretien du char, coûteroit environ douze francs; le chargement et déchargement trois francs; ainsi le transport de chaque tonneau, au moins quinze francs, et les cent mille, un million et demi, qui justifie à coup sûr la dépense de huit millions, nécessaire au complément de l'entreprise; maintenant ajoutez que cette mesure réduiroit incontestablement l'importance du canal, que l'entreprise perdrait par-là toute sa grandeur, et qu'elle n'établirait plus une relation directe entre

la France et l'Italie. La solution de cette question deviendra encore plus facile, si l'on calcule que le transport de 100,000 charges de chariots exigera à Savone l'emploi de huit cents chevaux de rouliers, qui ne pourront y être maintenus qu'au détriment de l'agriculture.

Telles sont les principales considérations qui m'ont déterminé à présenter le projet du canal de l'Adriatique, et qui en détermineront tôt ou tard l'exécution.

CONSTRUCTION DES BARRAGES ET DES DIGUES, ET MOYENS EMPLOYÉS POUR ENCAISSER LES TORRENTS.

L'usage est d'établir des barrages sur presque tous les torrents, afin de construire des moulins ou des usines. Les barrages sont plus ou moins dispendieux, suivant que l'on rencontre un fond solide ou mobile. Ils se composent de percés sur enrochement; on choisit des pierres plates que l'on pose de champ l'une contre l'autre; et on lie tout le système par des pièces de bois qui partent de la base du percé, et arrivent jusqu'au couronnement. Ces ouvrages résistent aux plus fortes inondations, et n'exigent qu'un léger entretien. Les plus coûteux n'entraînent pas une dépense de plus de 300 francs le mètre courant.

Sur le Tanaro les barrages sont encore moins dispendieux. Ils consistent dans des points d'appui formés au milieu de la rivière, à l'aide de gabions de quatre à cinq mètres de diamètre; les gabions sont formés de vingt pieux, et sont tissés avec des branches de châtaignier de l'épaisseur d'un pouce et demi. On les remplit de cailloux. La résistance de ces gabions, qui opposent une masse énorme au poids de l'eau, est remarquable; ils tiennent contre les eaux les plus impétueuses. Quelques planches, mises en avant des gabions, forment une retenue qui peut soutenir les eaux à quatre et cinq mètres de hauteur. Un gabion placé ne revient pas à plus de 20 ou 25 fr., et quelques uns suffisent pour barrer un torrent. Quand on a besoin d'une plus forte résistance, on les adosse deux à deux et on les lie, en les tissant avec des branches de châtaignier.

Ce moyen seroit sur-tout applicable en Ligurie, où les torrents ravagent

*

les territoires les plus fertiles ; mais l'usage est de les encaisser dans des murs de soutènement, et de les défendre par des épis ou pointes saillantes qui éloignent les eaux ; malgré ces-précautions, le mur est miné à la longue ; quelquefois le torrent hausse son lit, et enterre des murs construits à grands frais.

En employant des gabions, comme sur le bord du Tanaro, le torrent se heurteroit contre eux sans pouvoir ébranler leur masse. Il peut arriver que le gabion soit miné par-dessous ; mais il est rare qu'il soit renversé, parce qu'on a la précaution de former à sa base une espèce de plancher qu'on charge de broussailles, afin que les cailloux ne puissent pas tomber dans l'affouillement. Il est à remarquer que dans le temps même de l'inondation, les ouvriers un peu exercés peuvent placer un gabion, et détourner ainsi le torrent qui menace une digue, une maison, ou un héritage.

Ce détail ne paroîtra pas sans doute inutile à ceux qui attachent de l'intérêt aux moyens simples et économiques que l'agriculture peut mettre à profit.

COUP D'OEIL GÉNÉRAL SUR L'ADMINISTRATION.

La docilité qui fait le fond du caractère des habitants facilite la marche de l'administration. On peut, avec du zèle et le desir de bien faire, obtenir leur confiance ; il suffit de marcher constamment au même but avec fermeté, en se montrant sourd à toute recommandation intéressée, et en se tenant au-dessus d'une foule de petites passions qui s'agitent sans cesse ; car il n'existe jamais de calme dans un climat où les esprits sont si actifs, les imaginations si vives, les amours-propres si susceptibles.

L'administrateur, investi de la confiance publique et dirigeant à son gré l'opinion, peut s'occuper avec succès du bien-être de la population ; il y a beaucoup à faire. Le pays n'a jamais été administré avec ce constant desir du bien, qui recherche et développe tous les éléments de prospérité. Le gouvernement de Gênes, attentif à augmenter les richesses de sa capitale, songeoit peu aux améliorations du reste de son territoire ; et d'autre part, le Piémont, composé presque entièrement de provinces riches, considéroit les

montagnes qui composent le versant nord de Montenotte comme une frontière pauvre, dont on ne pourroit tirer parti que par l'envahissement de l'autre versant, qui étoit le but éloigné de sa politique. L'administration n'avoit jamais été vue dans son ensemble.

Nous allons envisager le pays sous tous ses rapports, comme agricole, comme commerçant, et comme manufacturier.

Sous le rapport agricole, la culture des grains a été totalement négligée. On pensoit que la mer fourniroit toujours sans obstacle des blés au littoral, et que le versant nord s'en procureroit toujours dans les provinces du Piémont et de la basse Italie; dans l'état actuel, la partie méridionale tire du dehors les deux tiers des blés nécessaires à sa consommation, la partie septentrionale la moitié. De là vient que dans les années de disette le pays est obligé de payer à l'étranger des sommes énormes, et si la cherté se soutenoit pendant deux ans, le peuple seroit obligé d'abandonner ses foyers.

Cette pénurie de moyens de subsistance ne tient pourtant pas à la nature du sol. Plusieurs plateaux dans les montagnes sont susceptibles de défrichement, et la culture de la pomme de terre, en se généralisant, pourroit presque balancer les besoins. Les pentes trop rapides des montagnes peuvent être plantées en châtaigniers, dont le fruit procure une nourriture substantielle. Avec ces améliorations, le pays pourroit bientôt s'enrichir par les profits du commerce et la vente des huiles du littoral, et l'on verroit disparaître ces émigrations périodiques qui se multiplient pendant les années de calamités.

Le pays est dépourvu de bêtes de labour et de bêtes à laine; cependant on peut les multiplier sans peine: car, faute de consommation, le fourrage périt souvent sur place dans les hautes montagnes; sur plusieurs autres points il ne vaut pas vingt sous le quintal; mais on n'osoit point envoyer les troupeaux sur des limites qui étoient presque toutes contestées entre le Piémont et la Ligurie.

En multipliant les bêtes à cornes on s'affranchiroit d'un tribut considérable, et on accroîtroit les engrais dont l'abondance doubleroit les produits de l'agriculture.

Les troupeaux de moutons et de mérinos amélioreroient les pâturages, et

fourniroient des ressources considérables à l'industrie, qui tire du dehors les laines employées dans les manufactures.

Enfin, des canaux d'irrigation, ouverts sur plusieurs points, ajouteroient encore à ces richesses. Le Tanaro est le seul cours d'eau que l'on ait su utiliser par deux dérivations, l'une à Bisagno, et l'autre à Céva. On pourroit en établir plusieurs dans cette vallée où coulent des eaux abondantes, et tous les torrents offriroient en général les mêmes ressources; aucun d'eux n'a été utilisé. Les deux vallées de Bormida, celles de l'Erro, de l'Olba, sujettes aux sécheresses d'été, sont brûlées avant la fin du printemps.

Il y auroit donc sur le versant septentrional beaucoup de petits canaux d'arrosage à établir; on le pourroit sans de grandes dépenses; aucune position n'est plus favorable pour ces améliorations que Montenotte. Appuyé d'une part aux Alpes, la chaîne de montagnes qui le traverse s'abaisse à mesure qu'elle s'éloigne de sa naissance, et présente, pour ainsi dire, la figure d'une pyramide triangulaire couchée sur une de ses faces. Il suit de cette configuration que les sources du Tanaro, situées dans les Alpes, peuvent être conduites dans toutes les vallées, et même rejetées dans le versant méridional. Les sources de la Bormida, de Callizzano, peuvent l'être également. On a proposé déjà d'arroser, par une dérivation du Tanaro, la vallée du Belbo : ce projet ne présente pas d'obstacle insurmontable.

Il y a aussi beaucoup à faire sur le versant méridional pour ménager les eaux et les distribuer avec économie pendant l'été, et pour les contenir dans le temps des pluies et des inondations; des plantations retiendroient les torrents dans leurs limites, et contribueroient à rendre à la culture plus de mille hectares susceptibles d'être transformés en jardins fertiles.

Un bon emploi des eaux multiplieroit les prairies artificielles, qui sont presque inconnues dans le pays; à peine en aperçoit-on quelques unes dans la vallée du Tanaro; il favoriseroit la culture du jardinage, qui est un des produits les plus précieux du pays; enfin il seroit utile aux usines, qui sont sujettes au chômage.

Les plantations peuvent offrir encore une autre source de richesse et d'agrément. Le choix des arbres fruitiers est absolument négligé, et, bien que le versant méridional paroisse favorable à la production des fruits,

à peine en cite-t-on quelques espèces qui soient comparables à nos fruits de France.

Sous le point de vue commercial, le grand nombre de plages et de rades, et de ports bien abrités, assurent au pays des avantages certains pour le commerce maritime : quelques améliorations dans le port de Savone, quelques moyens de défense sur les côtes, suffisent pour le protéger efficacement. Mais il est un autre genre de commerce qui exige des soins plus étendus de la part du gouvernement; c'est le commerce de transport qui se fait à travers la chaîne de l'Appenin, par suite des relations nécessaires des côtes de l'Adriatique et du bassin du Pô avec le littoral de la Méditerranée. Ce commerce ne pouvoit se faire qu'à dos de mulets et par des sentiers presque impraticables : des routes ouvertes sur tous les points, lui assurent désormais la protection qu'il a droit d'attendre d'une administration éclairée. Il est important de favoriser ce système général de communications; les habitants en sentent vivement l'utilité, et sont disposés à faire des sacrifices pour y concourir : on peut créer par-là un commerce nouveau, celui des bois de construction, qui périclitent dans ce moment sur place, faute de moyens de transport.

Sous le rapport de l'industrie, le champ des améliorations est beaucoup plus vaste; il n'est aucune branche qui ne mérite les soins et l'attention de l'administrateur. Le produit de la soie peut être augmenté de moitié par des plantations nouvelles de mûriers; on travailleroit cette première matière avec succès dans le pays même, où il n'existe qu'une manufacture assez médiocre de rubans et de dentelles noires.

Le produit du fer, qui, après celui de la soie, est le plus important, peut être à-la-fois amélioré et augmenté; des communications plus faciles, un meilleur régime dans l'administration des bois, en donnent les moyens. La première amélioration à faire aujourd'hui consiste à établir de hauts fourneaux, afin d'obtenir une fonte plus douce que celle qu'on achète au-dehors pour mêler avec le minerai de l'île d'Elbe. La vallée de la Bormida offriroit ensuite des emplacements excellents pour des fonderies et laminoirs.

La filature du chanvre devroit être plus favorisée dans un pays pauvre, où tant de bras languissent sans travail. On tire en ce moment de l'étranger,

pour l'usage du peuple, des toiles grossières de la valeur de près d'un million. Quelques capitaux suffiroient pour réduire ce tribut au tiers, c'est-à-dire aux dépenses d'achat du chanvre qui sera toujours tiré du dehors. C'est dans ce but que j'ai introduit des filatures dans les prisons et le dépôt de mendicité.

Les fabriques de verrerie et de poterie méritent la plus grande attention, soit pour perfectionner les produits, soit pour en protéger le débit à l'étranger. Elles sont si peu avancées sous le rapport de l'art qu'elles finiroient par perdre tout crédit; l'exploitation du plomb, dont le sol abonde, peut leur être fort utile.

Le plomb, le charbon de terre, le cuivre même, dont les indices sont nombreux, attireroient facilement les spéculateurs. C'est une branche dont on n'a tiré jusqu'à ce moment aucun parti; les recherches que j'avois ordonnées m'ont fait connoître les ressources du pays dans ce genre: quelques particuliers ont déjà jeté les premières bases d'une association pour l'exploitation des mines.

Je terminerai cet aperçu par une note des ressources qu'offrent les fonds publics à administrer. Il y a environ 570,000 francs de revenus de communes, 200,000 francs de revenus d'hôpitaux, 50,000 francs de bureaux de bienfaisance, 40,000 francs des biens des collèges, et 152,000 francs qui forment le budget départemental. Ces fonds ne sont pas proportionnés aux besoins, et prescrivent à l'administration l'économie la plus scrupuleuse.

Presque toutes les communes ont des maîtres d'école, des secrétaires, des gardes forestiers et champêtres, et quoique les prélèvements imposés par le gouvernement soient énormes, quelques unes ont encore des réserves qu'on pourroit employer à faire des promenades et des fontaines. Des eaux saines et de beaux ombrages seroient non seulement agréables, mais même nécessaires sous ce ciel brûlant.

Les revenus des hospices sont très inférieurs à leurs besoins; des usages vicieux, un système de patronage mal conçu, des lenteurs, des négligences, ont introduit d'ailleurs des abus qu'il est nécessaire de combattre. Le moyen d'y parvenir est d'assujettir chaque hospice à un budget régulier. Les principes d'économie de M. le comte de Rumfort ont été adoptés avec

succès dans le dépôt de mendicité et dans plusieurs hôpitaux; une feuille hebdomadaire règle en ce moment le régime, et peut servir de guide à chaque commission administrative. Un ordre sévère et constant peut seul mettre les hôpitaux en état de se rétablir des pertes qu'ils ont souffertes, et des charges nouvelles qui leur sont imposées pour le traitement des militaires et le service des enfants trouvés. On a établi dans les prisons, dans le dépôt, et le principal hospice, des manufactures de toiles, de draps, de couvertures, de vermicelle, etc., où les hospices pourroient se fournir et trouver du crédit dans les moments de pénurie.

Les revenus des bureaux de bienfaisance exigent les mêmes soins, quoique chacun d'eux soit assujetti à un budget régulier. La manière de distribuer les secours est vicieuse; il ne faudroit donner aux pauvres que du travail et des vêtements. On attaqueroit par-là la mendicité d'une manière plus efficace, et l'on doubleroit la ressource des bureaux de charité.

Il reste beaucoup à faire encore dans l'administration des biens des collèges; leurs dotations appartenoient en général à des corporations religieuses qui, depuis long-temps menacées dans leur existence, en négligeoient le soin.

Le budget départemental est celui qui offre le moins de ressources; il est réglé à 152,000 fr.; mais l'imposition locale n'étant que de 104,000 fr., il en résulte un déficit de 48,000 francs, dont la rentrée n'a jamais été effectuée par le gouvernement : cette négligence ôte le crédit à l'administration, et compromet des services chers à l'humanité, tels que ceux des prisons, du dépôt de mendicité, et des enfants trouvés.

Le paiement des sommes dues suffiroit aux besoins, et permettroit en outre de restaurer les prisons, de construire quelques édifices utiles, et d'entretenir les routes départementales en état de viabilité parfaite dans un pays où elles contribuent si puissamment à la prospérité de l'agriculture, du commerce, et à l'aisance des habitants.

NOTICE

SUR LA FORÊT D'UPEGA ⁽¹⁾,

ET LE PROJET DE ROUTE POUR FACILITER SON EXPLOITATION.

Dans l'une de mes tournées, je m'avisai un jour de remonter la vallée du Tanaro, au-dessus d'Ormes, à travers un chemin fort difficile; je fus arrêté après deux heures de marche par des rochers taillés à pic et d'une hauteur immense; cette espèce de muraille inaccessible barre toute la vallée, le torrent seul s'est frayé un chemin; il a sillonné profondément cette masse calcaire, et s'est ouvert divers passages. Une partie des eaux coule dans le canal le plus profond, et l'autre, passant à travers des scissures du rocher, forme à droite et à gauche des cascades d'un effet pittoresque et sauvage.

Je demandai comment on pouvoit franchir ce défilé extraordinaire: on me répondit que personne n'avoit pu passer par le lit du torrent, parcequ'il présente quelquefois des flaches d'eau très profondes, d'autres fois des escarpements polis par le frottement des eaux, et sur lesquels les pieds et les mains du plus intrépide montagnard ne peuvent avoir de prise. Un seul berger étoit cité pour avoir franchi le passage sur les sommités du roc, sautant d'une pointe à l'autre, ayant sous ses pas des abîmes. On l'avoit regardé dans son temps comme un sorcier, et depuis personne n'avoit osé imiter son exemple.

La vallée, disoit-on, est alors large et ouverte: on y voit avec surprise un petit village qui semble comme enseveli dans un désert, et qui n'a pour ainsi dire aucune communication avec le reste du monde. Entouré d'une

(1) Le village et le torrent d'Upega sont désignés sur la carte par le nom de *Lupega*, qu'on leur donnoit aussi quelquefois.

vaste forêt de sapins, de mélèzes; la hache n'y a jamais pénétré, et les arbres y ont atteint des dimensions gigantesques.

On m'assuroit que des arbres de six pieds de diamètre avoient été achetés sur place pour quarante sous; qu'on avoit quelquefois essayé, en les coupant par tronçons, de les faire passer dans le temps des crues à travers le défilé, et que quelques tronçons avoient en effet passé de cette manière, mais mutilés par les frottements contre les rochers.

Ces détails piquèrent vivement ma curiosité. Je voulus visiter ce village et cette forêt échappés jusque-là en quelque sorte aux regards des hommes. Le jour suivant, nous préparâmes le voyage, qui est difficile et dangereux. Nous gravâmes les Alpes par des sentiers, si l'on peut donner ce nom à des traces de pas de bergers ou d'animaux sauvages. Au bout de quelques heures, nous vîmes sous nos pieds ces rocs à pic qui bordoient le torrent. On rencontre par-tout les marques blanchâtres des nids d'aigles établis dans les creux et les cavernes des rochers. En cheminant, on nous raconta le moyen dont se servoient les bergers pour dénicher les aiglons. Suspendus à une corde attachée à la pointe des rochers, ils descendent par des nœuds jusqu'à la hauteur de la caverne; et, plongeant ainsi sur les abîmes, ils sont quelquefois obligés de combattre contre la mère qui vient défendre ses aiglons. Un pauvre berger, en luttant ainsi contre un aigle, avoit eu le malheur de couper sa corde, et avoit péri précipité dans l'abîme.

Après avoir franchi des passages dans lesquels j'étois obligé de m'accrocher à des branches d'arbre et à des herbages pour ne pas glisser au fond des précipices, nous arrivâmes au village d'Upéga. Il est environné de vastes prairies: en face du village et sur la rive gauche du torrent, s'étend la forêt que nous venions reconnoître.

Les habitants bâtissent leurs cabanes en bois, et dévastent la partie de la forêt qui est devant eux. Ils coupent les jeunes mélèzes à quatre ou cinq pieds de terre, et ces souches servent à mesurer la hauteur de la neige pendant l'hiver.

Les besoins des habitants ne sont pas assez multipliés pour ruiner la forêt. Loin du village, elle est dans toute sa beauté sauvage et séculaire.

Rien n'est comparable à la simplicité des habitants. Ils ignorent ce qui se

passé au-dehors, et composent pour ainsi dire un monde à eux seuls. Le curé et le percepteur sont les uniques liens par lesquels ils tiennent à la société. Le mauvais bâtiment qui sert d'église est le seul construit en pierre ; un pieu fendu en trois parties par le haut, presse et soutient un pot de terre qui sert de bénitier. L'autel et la chaire présentent le même caractère rustique.

La forêt est située sur le revers septentrional d'un contrefort de la chaîne principale des Alpes, qui vient s'appuyer sur cette chaîne à 9000 mètres (à vol d'oiseau) à l'est du col de Tende. Le torrent qui coule au pied de ce contrefort, et dont la source est vers l'arête principale, est le Negrone, qui, deux lieues au-dessous, prend le nom de Tanaro*. L'étendue de la forêt est de 13,000 mètres de longueur, sur une largeur réduite de 1,600 mètres ; ainsi sa surface est au moins de 2,080 hectares. La moitié environ de cette étendue faisait partie du département de Montenotte, et l'autre moitié de celui des Alpes-Maritimes. Le hameau d'Upega est placé sur la rive gauche du torrent Negrone et vers le milieu de la longueur de la forêt ; il est composé de trente chaumières, et sa population est d'une centaine d'individus. La hauteur au-dessus du niveau de la mer est de 1,300 mètres : celle de l'arête principale est de plus de 2,000 ; les cols les moins élevés, tels que celui du Tanarello, ont encore plus de 1,800 mètres de hauteur.

Le hameau d'Upega dépendoit de la commune de Tende, située de l'autre côté de l'arête principale et dans la vallée de la Roja ; les habitants étoient à-peu-près isolés du reste du monde, et souvent plus d'une année se passoit sans qu'ils vissent un seul étranger.

La culture y est très bornée, et se réduit à un peu d'avoine et de navets destinés à nourrir pendant l'hiver les vaches qui font toute la richesse du

(1) La vallée du Negrone réunit évidemment tous les caractères qui doivent la faire considérer comme la vallée principale du Tanaro ; tandis que celle du Tanarello n'est réellement qu'un affluent. La pente générale de la vallée du Tanaro, sa largeur, sa direction, la hauteur des crêtes qui la bordent, et l'inclinaison latérale des deux versants, enfin le volume des eaux, sont autant de caractères communs à cette vallée et à celle du Negrone. La vallée du Tanarello au contraire diffère essentiellement, sur tous ces rapports, de celle du Tanaro.

village, et dont le laitage joint à du pain d'avoine suffit à la nourriture des habitants.

Des ingénieurs des ponts et chaussées furent chargés d'étudier un projet de route pour l'exploitation de cette forêt, et des ingénieurs maritimes furent à-la-fois chargés de reconnoître la quantité et la qualité des bois qu'elle pouvoit fournir. On calcula qu'elle contenoit 323,900 arbres, dont 300,200 mélèzes et 23,700 sapins, tous de la plus belle venue; d'autres évaluations doublent cette quantité. Un grand nombre de ces arbres pouvoient former des pièces de mâture de 23 mètres de longueur sur 80 centimètres de diamètre réduit. Enfin des expériences constatèrent que la force de ces matériaux, comparés aux autres bois de construction, étoit proportionnelle aux nombres suivants:

Pins de Corse.	927
Pins du Nord verts.	891
<i>Idem</i> secs	680
Sapins de Cadore	855
<i>Idem</i> de France.	793
<i>Idem</i> de Toscane.	869
Sapins d'Upega	953
Mélèzes d'Upega.	1,057

D'après les calculs de M. Boucher, capitaine du génie maritime, la mâture d'un vaisseau de ligne, composée de 90 pièces cubant ensemble 350 stères, prise dans la forêt d'Upega, n'auroit coûté, rendue à Gênes, tous frais compris, que 20,670 f.

Et celle d'une frégate 10,300 f.

La forêt pouvant être aménagée de manière à fournir annuellement 3,120 stères de bois, qui sont la quantité nécessaire à la mâture de six vaisseaux de ligne et de six frégates, les 3,120 stères auroient coûté, rendus à Gênes, 184,200 f.

Ajoutant à cela l'intérêt annuel à 5 pour o/o, de la dépense qu'auroit entraînée la construction de la route d'exploitation, qui a été évaluée à 480,000 fr., ci. 24,000

De l'autre part.	208,200 f.
Et l'entretien annuel de cette route, qu'on peut évaluer à. .	8,000
<hr/>	
La mâture de 6 vaisseaux de ligne et 6 frégates auroit coûté . .	216,200
A la même époque, la même quantité de bois pour mâture, provenant de Venise, coûtoit à Gênes.	448,344 f.
Provenant de Toscane.	399,360
De Russie (Pins du Nord).	1,162,265

Les avantages de l'exploitation de la forêt d'Upega étoient donc évidents, et je sollicitai avec instance la construction d'une route destinée à cette exploitation.

Deux partis se présentoient relativement à la direction que devoit suivre la route: le premier, de rejoindre un peu au-dessus de Tende la route de Turin à Nice, située dans la vallée de la Roja, en traversant l'arête principale par le col de Tanarello; c'est ce que desiroit la commune de Vintimiglia, située à l'embouchure de cette vallée. Le second étoit de gagner la route de Turin à Oneille, en restant toujours dans la vallée du Tanaro, où se trouve la forêt. Ce dernier parti étoit infiniment préférable, parceque la distance étoit moindre d'un tiers, et que, dans la vallée du Tanaro, on n'avoit point à monter, comme il auroit fallu le faire dans l'autre système, sur la moitié de la longueur totale, pour traverser le col du Tanarello.

Le projet définitif fut envoyé en octobre 1812. La route devoit commencer à 100 mètres environ en amont du hameau d'Upega, le long de la forêt, et sur la rive droite d'un torrent qui se jette dans le Negrone; de là, elle auroit suivi la rive droite de ce torrent jusqu'au défilé appelé l'Imbutto (l'Entonnoir); ce défilé, qui commence à environ 600 mètres en aval d'Upega, est formé par les deux rives du torrent qui sont entièrement à pic sur une hauteur de 200 mètres au moins, et tellement tortueuses que la vue ne peut s'étendre au-delà de 15 à 20 mètres: aucun homme n'avoit pénétré dans ce défilé, ni à son entrée, ni à sa sortie. Vers le milieu de la longueur, qui est de 500 mètres, il se trouve un point où la rive est moins escarpée. Un guide intrépide pourroit descendre et arriver jusqu'au torrent; mais il seroit obligé de remonter par le même chemin sans pouvoir ni s'avancer à gauche ou à

droite, ni traverser le torrent, parceque le rocher est à pic de tous les autres côtés. On auroit franchi ce passage en maintenant la route en escarpement sur la rive droite, sauf, en cas de trop grands obstacles, à faire un barrage au débouché aval du défilé. Le barrage auroit exhaussé les eaux de manière à rendre le torrent flottable dans la traversée du défilé.

La route devoit avoir 4 mètres de largeur franche. Elle suivoit la rive droite du Negrone en descendant toujours dans le sens du cours de l'eau, et suivant à-peu-près la même pente; elle auroit traversé le Tanarello sur un pont de 9 mètres d'ouverture, et suivi la rive droite du Tanaro jusqu'à son embranchement avec la route de Turin à Oneille, à 200 mètres au midi du pont de Nava. La longueur totale étoit de 14,380 mètres; la dépense n'auroit pas excédé 480,000 francs.

Ce projet est d'une telle importance pour une puissance qui possède des ports, des rades, des plages, et un long développement de rivages, qu'il devra, tôt ou tard, recevoir son exécution. Des compagnies peuvent l'entreprendre pour leur propre compte, et sont assurées d'y faire des bénéfices considérables. La route tracée par le pont de Nava donne le moyen de conduire les bois au rivage d'Albenga sans contre-pente. J'ai donc pensé qu'il étoit utile de consigner ici ces notions qui peuvent servir de base à des spéculations commerciales fort avantageuses à la marine du Piémont, et à celle des ports méridionaux de la France.

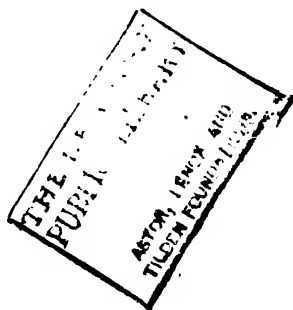
MÉMOIRE

SUR LE GOLFE DE LA SPEZZIA.

Le golfe de la Spezzia, dont les avantages naturels ont fait pressentir à tous les gouvernements qui l'ont possédé l'importance qu'il étoit susceptible de recevoir, avoit aussi fixé l'attention de la France, alors qu'elle étendoit sa domination sur l'Italie entière. Chargé, pendant notre mission dans le département de Montenotte, d'aller reconnoître sur les différents points de ce golfe les localités les plus propres pour l'emplacement d'une ville à laquelle devoient se rattacher de grands établissements militaires et maritimes, nous présentons ici sommairement les projets qui furent conçus à ce sujet dans un temps fécond en entreprises extraordinaires. Il n'est pas permis, nous le savons, de supposer qu'une puissance du second ordre ait désormais les moyens d'effectuer sur ce point les travaux considérables qu'on y avoit projetés; mais nous avons pensé, malgré l'improbabilité de leur exécution, qu'un mémoire destiné à les retracer présenteroit encore aujourd'hui quelque intérêt; que par sa nature il n'étoit même pas tout-à-fait étranger à la statistique du territoire limitrophe que nous venons de décrire; et qu'enfin les documents qu'il renferme, pouvant servir à l'histoire de cette époque, motiveroient assez sa publication.

L'obscurité des temps enveloppe l'existence des premiers peuples qui habitèrent ce golfe. On ne trouve en effet dans ses environs d'autres traces d'établissements anciens que les ruines de *Luni* ou *Luna*, qui étoit une ville florissante de l'antiquité. Quelques médailles et autres objets en bronze, trouvés sur les lieux mêmes, sont les seuls monuments qui aient pu fournir des indications relatives à cette cité. Placée sur la rive droite de la *Magra*, comme le désigne Strabon (1), elle dut avoir son port dans le golfe

(1) *Inter Lunam et Pisas locus est Magra, quem multi scriptorum terminum statuerunt Etruriæ et Liguriæ.* (lib. V, cap. 4.)



de la *Spezzia*, ou plutôt, d'après un autre passage du même auteur que nous allons rapporter, le golfe même tout entier fut son port.

« Luna est tout à-la-fois une ville et un port. La ville est médiocre, mais « le port est très grand et très beau : on peut dire qu'il renferme plusieurs « autres ports qui ont tous beaucoup de profondeur jusqu'au rivage; en un « mot, il est digne d'un peuple qui domina si long-temps et si fort au loin « sur les mers. Il est environné de montagnes élevées, d'où l'on découvre la « Méditerranée, l'île de Sardaigne, et une grande partie de la côte d'Italie à « droite et à gauche (1). »

Cette description, faite avec toute l'exactitude et la précision qui caractérisent si particulièrement le géographe grec, convient encore aujourd'hui parfaitement au golfe de la *Spezzia*, et ne pourroit convenir à aucun autre du même littoral. Cela établi, il est facile d'accorder les différents noms que ce port a reçus.

Portus-Veneris, Portus-Ericis, sont des dénominations synonymes qui provinrent sans doute d'un temple consacré à Vénus, et construit, suivant Strabon, sur la colline qui domine actuellement *Lerici*. Ce temple, qui subsista long-temps après *Luni*, donna son nom au golfe et successivement à *Porto-Erice* et à *Porto-Venere*. Il est à remarquer toutefois que, bien que ce golfe ait dépendu d'une ville importante, on ne trouve sur aucun de ses points la moindre trace d'un travail fait par la main des hommes, ni pour la sûreté des vaisseaux, ni pour leur défense. L'histoire elle-même est muette à cet égard.

Malgré les notions plus précises qu'on a sur ses établissements actuels, il

« Entre Luna et Pise se trouve la Magra, qui, selon plus d'un auteur, est la véritable borne « de l'Étrurie du côté de la Ligurie. »

Pomponius Méla est d'accord avec Strabon à cet égard, et Cluvier (*ital. aut.*, lib. II, cap. 1) croit que la ville de *Lerici* est bâtie sur les ruines de l'ancienne *Luna*; cette opinion se trouve également dans la géographie de Blaëw, édit. d'Amsterdam, où il est dit : « qu'à *Porte Erice*, ou *Lerici*, est un château de nouvelle structure où sont les ruines d'une ville ancienne dite *Luna*. »

(1) *Luna urbs est et portus. Urbs quidem non magna, sed portus maximus, juxta ac pulcherrimus, plures includens portus, omnes prope littus profundos, quale omnino convenit esse receptaculum hominum qui tanti maris tanto tempore dominium obtinuerunt. Cingitur portus montibus altis, undè maria cerni possunt et Sardinia et littoris utrinque magna pars.* (lib. V, cap. 4.)

ne seroit pas possible d'indiquer avec exactitude l'époque où fut fondée la ville de la *Spezzia* : son origine se perd dans les ténèbres du moyen âge. Elle est désignée, dans la géographie Blauviane, sous le nom de *castellum novum Spedia*, *vulgo castello della Spezzia vel Spezza*. On pense cependant, avec quelque fondement, qu'avant l'an 1273 il n'existoit de ce pays que la partie appelée maintenant *Poggio*. Elle fut vendue à la république de Gênes par la famille de Fieschi ; les auteurs latins contemporains la nommoient *Spedia*, peut-être à cause de l'expédition des sels qui se faisoit de ce point pour toute la rivière du Levant.

La fondation de *Porto-Venere* date à-peu-près de la même époque. Les Génois, prévoyant la guerre qui devoit éclater entre eux et les Pisans, établirent sur ce point, en l'an 1113, une colonie qui ne tarda pas à se signaler contre les ennemis de la république; elle lui fournit pour ses conquêtes dans le Levant des marins aussi hardis qu'expérimentés. L'église cathédrale de cette ville est le plus ancien monument existant du golfe; elle fut consacrée en 1181 par le pape *Gelazius*, qui, chassé de Rome, débarqua à *Porto-Venere* en se rendant à Gênes.

Le château de *Lerici* fut aussi construit vers le même temps. Les Génois, que l'étendue de leur commerce et les victoires de leurs flottes avoient placés au rang des premières puissances maritimes de l'Europe; sentirent toute l'importance d'une semblable position, et cherchèrent à s'en assurer la possession exclusive, pour se garantir des tentatives des Pisans leurs rivaux. Ils parvinrent à faire l'acquisition du *Mont-Erix*, moyennant quatre-vingt-neuf livres de Lucques, et s'empressèrent de le fortifier. Ce point de défense sembloit suffire alors; mais les changements qui s'opérèrent bientôt dans le système politique des puissances européennes exigèrent des projets plus vastes, et des mesures plus efficaces. Dès 1569 le fort *Sainte-Marie* fut élevé à la suite d'une reconnoissance faite par le duc d'Alveo, général en chef du roi d'Espagne à Naples; en 1606, par décret du sénat, les forts de la *Scola*, de *Pizzino* et de *Saint-Michel*, furent construits sous la direction de Jérôme Assereto, et celui de *Sainte-Thérèse* fut commencé en 1746, sur un terrain nommé *Occapelata*, célèbre autrefois par la qualité de ses vins. Ainsi la république de Gênes réalisoit peu à peu le dessein



Barthard del.

Lith. de C. Motte.

Vue du défilé qui précède la vallée d'Uzège connu sous le nom de l'entonnoir

Digitized by Google



qu'elle avoit formé depuis long-temps d'interdire l'entrée du golfe aux vaisseaux ennemis.

L'avantage d'une pareille position, considérée sous le double rapport des relations commerciales, et des établissements maritimes qu'on pouvoit y former, n'auroit pu échapper à ce peuple industriel, actif, et prévoyant; mais la sage politique de son gouvernement éloigna toujours avec soin tout projet de création sur ce point, qui auroit pu porter atteinte à la suprématie de commerce qu'il vouloit réserver exclusivement pour la métropole. Soumis un moment à la domination des Visconti, ducs de Milan, les Gênois ne purent cependant s'opposer à ce que l'un de ces princes souverains fît construire à la Spezzia un arsenal attenant au faubourg appelé *Torreto*; mais dès qu'ils eurent secoué le joug de cette famille, tout ce qui avoit été fait par ses ordres fut détruit, et des débris on éleva le château de Saint-Georges qui domine la ville.

A proximité de Gênes, le golfe de la Spezzia offroit à cette ville un autre avantage, celui de pouvoir tenir éloignées d'un port de mer aussi fréquenté les quarantaines, et conséquemment toute crainte de contagion. Ce fut en 1723 qu'on éleva, sur la pointe qui sépare l'anse *delle Grazzie* de celle de *Varignano*, les premières constructions du beau lazareth qu'on y voit encore aujourd'hui. Cette époque, rapprochée de celle où le port de Marseille fut horriblement dévasté par la peste (1), pourroit faire penser, avec quelque fondement, que la république de Gênes frappée d'un salutaire effroi fut déterminée par ce terrible exemple à prendre des précautions non tardives contre un semblable fléau. En 1775 on ajouta de nouvelles constructions à cet établissement d'abord peu considérable, et l'on finit par lui donner une telle étendue en 1782, que quatre quarantaines pouvoient y être facilement établies à-la-fois.

Pour retracer en détail et d'une manière complète les divers changements survenus dans le golfe de la *Spezzia* depuis l'antiquité jusqu'à nos jours, il eût été nécessaire de se livrer à de nombreuses recherches, qui, en dernière analyse, n'auroient peut-être encore fourni que des conjectures, puis-

1) 1720.

qu'il s'agit de peuples dont les noms sont à peine conservés dans l'histoire ; il auroit en outre fallu donner à ce travail une extension que ne sauroient comporter ni son but ni son titre.

Le golfe de la *Spezzia*, l'un des plus remarquables de l'Europe, soit par son étendue, soit par la bonté et la sûreté de ses mouillages, est situé aux confins des anciens états de Gênes et du grand-duché de Toscane, sous le 44° 4' 10" de latitude N., et le 7° 33' 42" de longitude E. de Paris. Cet immense bassin, que deux branches des Apenins embrassent et resserrent dans leur contour, en s'avancant vers la mer, réunit à lui seul, sous le rapport maritime, tous les avantages de position, toutes les localités sûres, commodés et spacieuses, qui, dans les ports les plus célèbres de l'Europe, n'ont pu être créés qu'avec les secours parfois insuffisants et toujours onéreux de l'art et du temps. Ici la nature seule a tout fait, et semble attendre encore dans sa virginité le concours des efforts humains, pour enfanter le plus bel établissement maritime qu'aucune puissance actuelle pût avoir dans la Méditerranée. Le témoignage des marins est unanime à cet égard ; ils regardent ce golfe comme un assemblage de ports aussi vastes que sûrs et capables de contenir plusieurs armées navales considérables (1).

La grande entrée du golfe est formée par le cap *Tinetto* à l'ouest, et le cap *Corvo* à l'est, éloignés l'un de l'autre d'environ neuf mille mètres ; elle se resserre ensuite à la hauteur de Lerici, et ne présente en plusieurs points que trois mille cinq cents mètres d'ouverture. Au-delà de Sainte-Thérèse, sur la côte orientale, et du lazareth sur le bord opposé, le golfe se rétrécit encore et n'a plus que deux mille trois cents mètres de largeur. Son enfoncement dans les terres, depuis les caps ci-dessus désignés, jusqu'à la ville de la *Spezzia*, est de dix mille mètres ; cette forme allongée contribue au calme de ses eaux si bien abritées d'ailleurs par les montagnes qui les renferment. Aucun vent ne peut souffler dans le golfe avec violence que celui du sud-est, dont on peut encore totalement se garantir dans plusieurs anses qui sont elles-mêmes cernées par de longs contre-forts élevés partant

(1) Pendant la guerre de 1701, la flotte combinée de France et d'Espagne se retira dans trois de ces ports.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATION

[REDACTED]

des sommités de la chaîne environnante. Il y a plus ; la nature, prodigue en sa sollicitude, semble avoir opposé un nouvel obstacle aux effets de ce vent qui souffle dans la direction du golfe, et qui pourroit en tourmenter les eaux. Un bas-fond qui s'étend, en avant de l'entrée, depuis l'île *Tino* jusqu'à l'embouchure de la *Magra*, c'est-à-dire dans la plus grande largeur de l'ouverture, fait en quelque sorte l'office d'un môle en amortissant l'impétuosité des vagues soulevées par le vent de sud-est : l'existence de ce bas-fond est constatée par tous les marins de la Méditerranée. Les pêcheurs qui le distinguent à la vue simple, dans les temps de calme, le choisissent ordinairement pour y jeter leurs filets ; et nous avons eu lieu nous-même d'observer que lors des gros temps, par le vent de sud-est, l'intérieur du golfe étoit peu ému, tandis que des vagues hautes et blanchissantes s'élevoient à son entrée, sur toute la ligne de ce bas-fond.

Un des plus précieux avantages de cette rade, c'est l'égalité de son fond, l'uniforme profondeur de ses eaux, suffisante sur tous les points du golfe pour le mouillage des plus gros vaisseaux, et l'excellence du sol qui retient l'ancre sans la laisser labourer.

Les contre-forts étroits et solides dont nous avons déjà parlé, et que les montagnes environnantes poussent à la mer sur toute la ligne circulaire du golfe, sont comme autant de môles indestructibles entre lesquels se trouvent resserrées des anses parfaitement abritées et qui peuvent servir de ports ; elles sont en grand nombre ; mais celles qui méritent le plus de fixer l'attention sont situées sur le bord sud-ouest.

L'anse de *Porto-Venere*, la plus belle et la plus vaste du golfe, offre un mouillage d'environ 1,250,000 mètres carrés (125 hectares). Quoique très sûres les eaux y sont sujettes à quelques agitations pendant les grosses mers. Cet inconvénient provient de la petite entrée qui se trouve entre l'île *Palmaria* et *Porto-Venere*.

L'étendue de l'anse de *Castagna* est de 160,000 mètres carrés ; mais, pour être sûre en tout temps, elle demanderoit une jetée.

Celle de *Varignano*, sujette à des atterrissements occasionés par un petit torrent qui y débouche, exigeroit des moyens de curage considérables ; son mouillage, qui est parfaitement sûr, auroit alors 100,000 mètres.

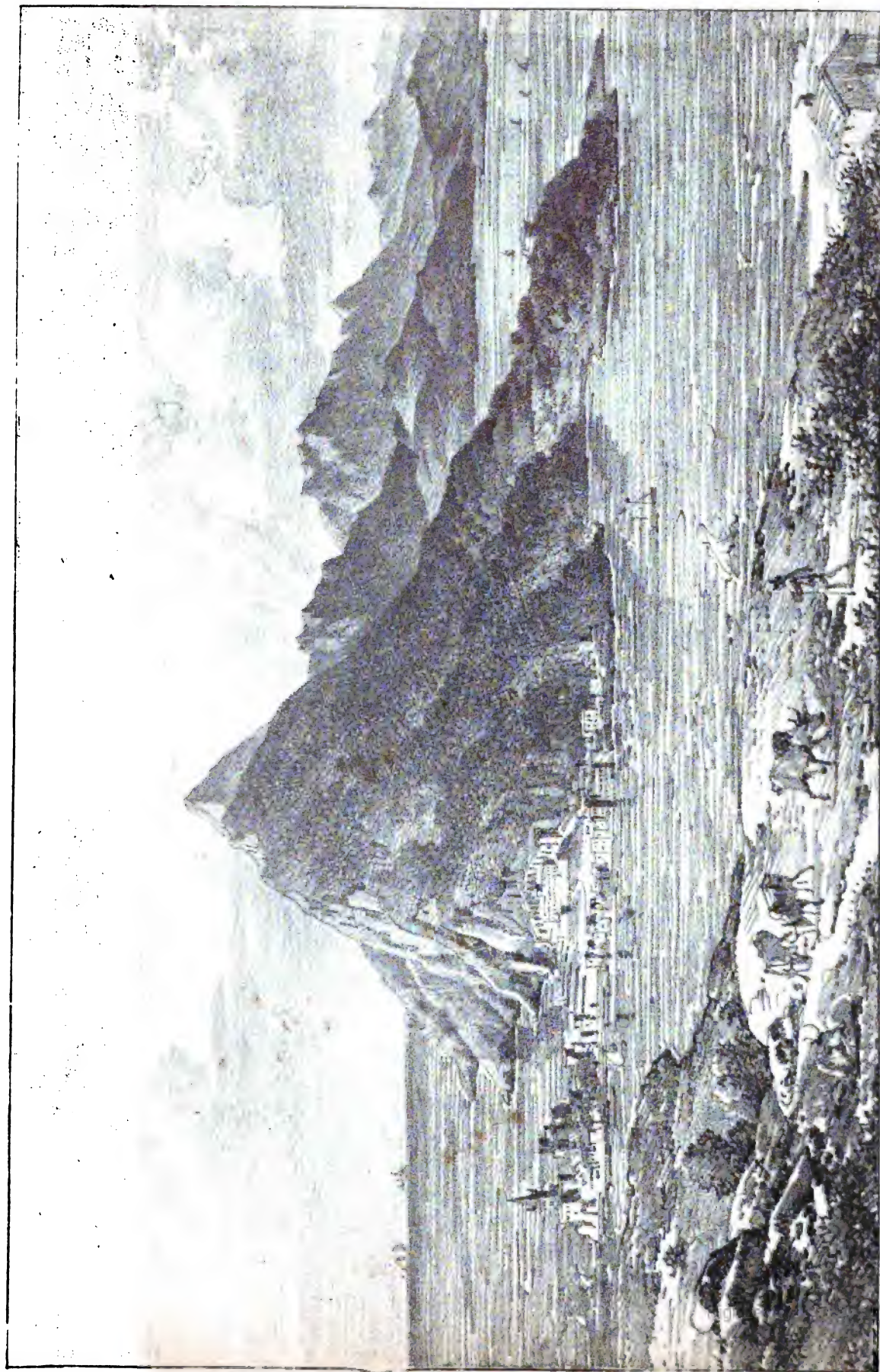
Deux torrents qui se jettent dans l'anse *delle Grazzie* y ont formé de tels atterrissements qu'ils encombrant toute la partie inférieure du port. Outre sa vaste étendue, qui est de 240,000 mètres carrés (24 hectares), elle offriroit aux vaisseaux l'abri le plus sûr et le plus commode, mais il faudroit y faire des réparations, et prendre des mesures de précaution contre les nouveaux envahissements des alluvions; ce qui présenteroit peu de difficulté.

L'anse de *Panigaglia* qui doit être rangée après les quatre autres, parceque, quoique sûre en général, elle est entièrement ouverte et facilement agitée, a près de 400,000 mètres carrés d'étendue.

Enfin le fond même du golfe, qui pourroit au besoin servir de port aux frégates et aux vaisseaux de guerre, présente un mouillage d'une surface de 8 à 9,000,000 de mètres carrés, c'est-à-dire 8 à 900 hectares.

Les autres anses du même côté ne méritent pas qu'on en fasse mention; nous citerons seulement les villages qui en dépendent, pour compléter la description du golfe: ce sont, *San Vitto*, *Marola*, *Cadama*, et *Fesano*, indiqués sur la carte. Quant aux ports situés sur la côte orientale, étant plus exposés aux coups de vents, et conséquemment bien moins sûrs, ils n'offrent pas assez d'avantages réels pour qu'on les examine en détail; ils seroient d'ailleurs trop éloignés du seul point où l'on puisse convenablement créer des établissements maritimes.

Trois petites villes, la *Spezzia*, *Lerici*, et *Porto-Venere*, forment la principale population du golfe. La première en est la capitale; située dans une plaine fertile, elle a plus de ressources agricoles, mais bien moins d'avantages du côté de la mer que les deux autres. La profondeur des eaux qui baignent son rivage, diminuant successivement par l'effet des alluvions, les gros bâtiments n'y peuvent même plus aborder, et son commerce est actuellement bien restreint. Les ports de *Lerici* et de *Porto-Venere*, au contraire, ont une profondeur d'eau constante au fond d'anses très étendues. La première joint à ces avantages celui d'être placée sur la seule route carrossable de ces contrées, ce qui lui donne des relations commerciales avec *Sarzanne* et la *Toscane*; la seconde, située à la petite entrée du golfe, appelée *Bocca di venere*, se trouve avantageusement placée pour le commerce du petit cabotage et pour les pêcheries. Une seule île se trouve sur les bords du



Emile de la Roche

Vue du port et de la ville de Port-venance.

Bibliothèque de la ville de Paris

THE
PUBLISHED
BY

golfe dont elle forme le prolongement, c'est l'île *Palmaria*, qui, située à l'extrémité sud-ouest, forme avec le cap de *Porto-Venere* la petite entrée. Cette île, entourée de tous côtés de 14 à 15 mètres d'eau, est avantageusement placée pour défendre l'entrée du golfe. Trois îlots, nommés *Tino*, *Tinetto*, et *la Scola*, presque dépendants de cette île, offrent aussi d'assez bons points de défense : le dernier avoit un fort que les Anglais ont fait sauter après le blocus de Gênes en 1801.

Avant de parler d'un projet d'établissement quelconque dans le golfe, il est nécessaire d'examiner si les localités s'y prêtent, si le sol du pays est susceptible de fournir aux besoins de ses habitants, si des moyens d'industrie s'y rencontrent, et quelles sont enfin les ressources qui pourroient seconder efficacement cette fondation. Toutefois l'examen auquel nous allons nous livrer à cet égard sera aussi succinct que l'exigent les limites que nous nous sommes imposées dans ce petit mémoire.

Quatre terrains différents composent le sol de cette contrée ; le grès qui se montre sur toutes les sommités ; le serpentín schisteux qui s'étend de *Carodanno* à *Bruccho* ; le sol calcaire qui sert de base à la plupart des montagnes ; enfin le schiste communément placé entre la roche calcaire et le grès.

Les eaux qui proviennent des terrains schisteux sont plus ou moins abondantes, selon que les vallons sont plus ou moins boisés. Sous ce rapport la destruction d'une grande partie des forêts environnantes a été funeste au pays devenu presque par-tout moins productif, et même aride en certains endroits ; une bonne administration forestière lui rendroit facilement les avantages qu'il a perdus, et qui deviendroient indispensables dans le voisinage d'une ville maritime, pour laquelle le bois de construction et les combustibles seroient un besoin constant et journalier.

Toute l'extrémité du contre-fort méridional, qui forme le golfe de la *Spezzia*, étant calcaire, les sources y sont très rares ; on en trouve une seule à *Panigaglia*, mais trop peu abondante et sur-tout trop basse pour en pouvoir tirer parti. Le schiste ne commence qu'au village de la *Biassa*, à 6,000 mètres en ligne droite des établissements maritimes projetés. C'est sur ce point qu'on rencontre plusieurs sources, dont l'une qui fournit quatre

pouces de fontainier (à raison de deux toises deux tiers cubes en 24 heures), peut-être conduite sur le sommet de la Castellana, montagne qui domine tous les ports du sud-ouest. Plusieurs autres sources partent de différentes hauteurs; leur produit total peut s'élever à dix pouces de fontainier qu'il seroit facile d'amener sur l'emplacement même de la ville projetée; cette quantité d'eau suffiroit à la rigueur aux besoins d'une réunion d'hommes même assez considérable, mais non à l'agrément ni à la salubrité d'une ville du midi où l'ardeur du climat embrase l'air et dessèche la terre.

Un tiers du pays est à peine cultivé dans ce moment; le reste du terrain est nu ou couvert de bois et de broussailles. La portion en culture produit du vin, de l'huile, des châtaignes, du chanvre, et un peu de blé. Les habitants du rivage vivent en général du produit de la pêche, et du petit commerce de leurs huiles; ceux des montagnes ne se nourrissent presque que de châtaignes. Le tissage des toiles à voiles est la principale industrie de cette population, qui pourroit cependant trouver dans la nature même du sol qu'elle habite d'autres branches de commerce plus étendues et plus productives.

Les carrières de marbre, par exemple, qu'on exploite dans les montagnes du golfe (1), et qui semblent inépuisables, présenteroient de grands avantages entre les mains d'hommes plus industriels et moins dépourvus de moyens d'amélioration. Ces marbres généralement très durs sont noirs, veinés de jaune ou de blanc, gris-cendré, et brèche-sanguins; on y trouve aussi en grande quantité des argiles rouges ou ferrugineuses, grises et blanches; des mines de manganèse, dont on envoie le produit à Livourne pour les verreries, et même, à ce qu'on prétend, du cinabre.

Les mines de charbon de terre découvertes près de Sarzanne peuvent laisser présumer qu'il en existe aussi dans les environs du golfe de la Spezzia; ce qui fourniroit d'immenses avantages pour la consommation des habitants

(1) « Près de ce port (Luna) sont des carrières de marbre dont on fait des tables et des colonnes « d'un seul bloc. Ces carrières sont si nombreuses et si bien fournies, qu'elles suffisent abondamment à la plupart des beaux ouvrages qui se font à Rome et dans toute l'Italie. » (*Strab.*, lib. V, cap. 4.)

et sur-tout pour celle des ateliers, si l'on réalisoit les établissements projetés; mais la plus précieuse production de cette contrée, celle qui deviendrait à-la-fois un objet de première nécessité et une branche de commerce considérable pour tout le pays, c'est le fer; il y est d'une excellente qualité et d'un prix fort bas à raison du manque de débouchés. Nous aurons occasion de parler bientôt du parti que l'on pourroit en tirer, ainsi que des autres ressources qu'offre le pays pour la création d'une ville: occupons-nous auparavant de l'emplacement qui paroîtroit le plus convenable, sous tous les rapports, pour asseoir cette nouvelle ville, et tâchons d'indiquer les principales dispositions de son établissement.

Les montagnes qui descendent à la mer, depuis *Porto-Venere* jusqu'à *Cadèmare*, sont généralement assez rapides; leurs revers offrent un plan incliné de deux et demi de base, ou trois pour un de hauteur. On ne trouve de plage un peu étendue vers le rivage qu'à l'extrémité des anses *delle Grazzie* et de *Panigaglia*; ces plages, outre qu'elles doivent être occupées par des établissements maritimes, présentent trop peu d'espace pour la fondation d'une ville; l'inspection des lieux prouve d'ailleurs qu'on ne peut convenablement l'élever que sur le plateau qui existe entre *Calla dell'Oliva* et l'anse *delle Grazzie*. Cette position, malgré la difficulté des pentes, et l'irrégularité du terrain, est admirable: elle domine quatre ports; elle est à la portée de tous les établissements maritimes projetés, et laisse en perspective les points de vue les plus agréables et les plus pittoresques. L'on pourroit objecter à la vérité que le point le plus élevé du sol, en cet endroit, est de 80 mètres au-dessus du niveau de la mer; mais cette portion de terrain tient à une crête qu'il seroit facile d'aplatir sans beaucoup de peine ni de dépenses. La partie la plus rapprochée du rivage n'est guère qu'à une hauteur de 45 mètres; les inconvénients de cette élévation disparaîtroient en quelque sorte, au moyen de rampes pratiquées le long des contre-forts, et qui descendroient jusqu'à la mer par une pente peu rapide.

L'anse des Corses ou de Castagna seroit à proprement parler le port de la nouvelle ville; une rue principale se dirigeroit, par une pente d'environ un pour vingt sur l'alignement du centre, depuis le port jusqu'à la chapelle Saint-Antoine; une autre grande rue, coupant celle-ci à angle droit, domi-

neroit d'un côté le port de *l'Oliva*, de l'autre les anses de *Varignano* et *delle Grazzie*; de vastes terrasses établies à l'extrémité de ces rues laisseroient à découvert la vue des ports : les déblais qu'exigeroit la configuration du terrain fourniroient une grande quantité de pierres pour les constructions ; ils serviroient de plus à combler en partie les petits vallons de *Varignano* ; les déblais ordinaires de la ville, transportés constamment sur ce point, avec le temps achèveront le reste, et complèteroient ainsi l'emplacement pour une jolie ville d'environ douze mille habitants. Cette population comporte 24 hectares, à raison de cinq cents habitants par hectare, proportion habituelle en Italie. Ce calcul pour l'avenir ne paroîtra pas exagéré, si l'on veut observer que les villes de Brest et de Toulon, quoique privées de commerce, ont acquis, par suite de leurs seuls établissements maritimes, une population de vingt-cinq à trente mille habitants.

Pour établir entre les ports et les ateliers une communication indispensable, et favoriser à-la-fois les embarquements et débarquements de toute espèce, il faudroit pratiquer une route littorale à une hauteur constante au-dessus de la mer ; cette route, large autant que les localités pourroient le permettre, serviroit en même temps de quai ; car il seroit beaucoup trop dispendieux d'en fonder en mer dans tout le développement du rivage ; seulement on se réserveroit de jeter, quand on le pourroit, quelques calles de distance en distance pour favoriser l'approche des plus gros vaisseaux. Les rampes nécessaires aux abords de la ville partiroient, l'une des environs de *Porto-Venere*, pour arriver à la terrasse qui domineroit *Calla dell'Oliva* ; deux autres de l'extrémité de la grande rue, vers le milieu de l'anse des *Corses*, pour descendre d'un côté à la pointe de *Castagna*, et de l'autre au fort Sainte-Marie ; une quatrième enfin contournant l'arsenal placé au fond de l'anse *delle Grazie*, pour rejoindre la route qui conduit au fort *Pizzino*.

Un château d'eau placé sur le point le plus élevé, vers la chapelle Saint-Antoine, et formant perspective à l'extrémité de la grande rue, faciliteroit la distribution des eaux de la *Vara*, que, par un moyen que nous allons indiquer ci-après, l'on feroit arriver sur ce plateau en telle quantité que l'on voudroit. En se bornant à établir des fontaines, on pourroit de ce point distribuer des canaux dans tous les quartiers de la ville ; si l'on vouloit au

lieu de cela tirer parti de ces eaux, pour mettre en jeu des usines, il seroit facile d'en distribuer seulement une portion dans la ville et de rejeter le reste soit dans le lit du torrent *delle Grazzie*; soit dans celui du ruisseau de *Ponti*. Des terres-pleins, situés de distance en distance au milieu de ces torrents, faciliteroient la construction des bâtiments à usines : les chutes supérieures seroient destinées à favoriser l'industrie ; les chutes inférieures, dirigées vers *calla delle Grazzie*, seroient réservées pour les établissements maritimes.

L'aspect de la ville, agréable de tous les côtés, seroit magnifique du centre de l'anse des Corses. La disposition du terrain permet d'établir, perpendiculairement au diamètre principal, une belle terrasse. En adoptant pour les maisons qui y seroient placées une décoration simple et uniforme, le coup d'œil deviendrait imposant ; et les plantations des terrasses, la vue de la rue principale terminée par le château d'eau, et de belles fontaines jaillissantes, viendroient encore ajouter au charme de la perspective.

Mais quelque agrément que présente une ville, ce n'est pas assez pour y attirer des habitants : l'avantage même des lieux ne sauroit suffisamment les séduire, si l'on n'avoit soin de leur montrer, à côté des charmes d'une vie plus douce et plus facile, ce qui peut seul en assurer la jouissance durable : de puissants moyens d'industrie, et le prix certain du travail. Cette condition se trouveroit remplie, 1° par la création de grands moyens de force vive ; 2° par leur application démontrée à tous les genres de travaux en harmonie avec les localités et les ressources du pays ; ajoutons que la distribution gratuite ou à peu de frais des terrains, ainsi que l'exemption des taxes, doivent entrer également dans les vues du fondateur. Ce n'est que par de grands avantages que l'on tente les hommes : coutumiers de leur nature, ils n'abandonnent pas aisément le peu qu'ils ont pour le plus qu'on leur promet ; et tout à-la-fois vendeurs et acheteurs dans un pareil marché, ils exigent pour arrhes un commencement certain de bien-être.

Le seul genre d'industrie propre au pays, dans l'état actuel des choses, seroit l'exploitation des marbres qui y sont fort beaux, et la fabrication des toiles à voiles. De tels moyens toutefois sont bien bornés et ne pourroient suffire à l'existence d'une population privée des ressources de l'agriculture ;

ces motifs nous ont fait penser qu'il seroit indispensable de venir au secours de l'industrie par des moyens de force vive, que nous nous bornerons à indiquer ici tels qu'ils nous ont paru susceptibles d'être créés.

L'abaissement du col de *Buonviaggio*, élevé seulement de 40 à 45 mètres au-dessus du niveau de la mer, a constamment frappé les observateurs qui ont parcouru les environs du golfe de la *Spezzia*. Cette dépression, ainsi que celle de plusieurs autres cols qui se trouvent encore au-delà, vers *Monte di galli*, dans la partie orientale du golfe, offrent, nous le pensons, les moyens d'amener sur ses bords les eaux de la rivière de *Vara*, dont les sources remontent vers *Montegotto*, et qui roule 33,000 toises cubes d'eau par jour, même en été. Un cours si abondant offre de grandes ressources; aussi nous sommes-nous occupés des moyens de le détourner au profit des nouveaux établissements projetés; mais en exposant ici le résultat de nos recherches à cet égard, nous devons déclarer d'avance qu'un pareil projet demanderoit un mûr examen, à raison de sa haute importance, et que le peu de temps que nous avons pu consacrer à l'inspection totale de la contrée ne nous a pas permis d'entrer dans tous les détails relatifs à une pareille entreprise: nous ne faisons donc qu'indiquer ce qu'une étude approfondie sur les lieux mêmes pourroit seule développer.

A la faveur des divers abaissements dont nous venons de parler, et qui existent dans la chaîne de montagnes qui environnent le golfe de la *Spezzia*, les eaux de la *Vara* pourroient être prises à la hauteur de *Borghetto*, c'est-à-dire à 100 mètres au-dessus du niveau de la mer. A partir de là, resserrées dans une rigole tracée sur le flanc des monts, elles passeroient d'abord au-dessus de *Memone*, de *Bracelli*, et de *Vitrato*, contourneroient les torrents de la *Polverara* pour arriver au-dessous de *Folli*, de *Bastremoli*, et de *Valterano*, d'où sortant du bassin de la *Vara* par le col de *Buonviaggio*, l'une des dépressions indiquées, elles se soutiendroient à mi-côte dans l'enceinte du golfe jusqu'à leur arrivée sur le plateau de la ville, c'est-à-dire à 80 ou 90 mètres environ au-dessus de la Méditerranée. Nous avons voulu suivre nous-mêmes la route qu'auroit à parcourir cette rigole, et nous n'y avons remarqué aucune difficulté insurmontable: dans l'enceinte du golfe on rencontre seulement des ravins qui, formés d'un grès décomposé, exigeroient quelques précautions.

Située sur des rochers nus et arides, et privée tout à-la-fois des ressources de l'agriculture et de celles de l'industrie, la ville projetée n'auroit pu avoir qu'une existence incertaine; mais avec l'abondance d'eau que lui fournirait le cours détourné de la *Vara*, ses moyens de création et de prospérité ne sont plus problématiques. Ces eaux seroient d'abord distribuées avec art dans tous les quartiers pour l'embellissement et la salubrité de la ville; mais ensuite réunies pour descendre à la mer, elles mettroient en jeu sur leur passage au moins cent cinquante usines, et pourroient également circuler dans les arsenaux où leur puissance habilement appliquée deviendrait d'un secours immense dans tous les genres de travaux. Ajoutons que la *Vara* ne servant ni à l'irrigation, ni à nul autre usage dans l'état présent, seroit ainsi, sans aucun inconvénient, détournée de son cours ordinaire à l'avantage d'une fondation importante.

L'emploi des roues pour mettre en jeu les soieries et les clouteries, les martinets, les soufflets de forge, la fonderie, la corderie, enfin les machines à épuisement pour les bassins et formes de construction, offriroit un avantage incontestable aux établissements maritimes. Ce n'en seroit pas un moins important, que l'établissement d'un grand nombre d'usines auprès d'une ville nouvellement créée: elles auroient ici pour objet les marbres, qui acquerraient d'autant plus d'importance, qu'une grande quantité de scies, mues par l'eau qui passeroit au niveau des carrières, en rendroit l'exploitation plus facile et plus abondante; des moulins, si nécessaires dans une ville destinée à contenir des greniers immenses au service de la marine; des papeteries, qui deviendroient une branche nouvelle de commerce pour la contrée; enfin la fabrication du fer. Ce dernier objet seroit sans contredit le plus important et le plus digne d'attention. L'on pourroit établir à la Spezzia une espèce de manufacture générale où seroient fabriqués les instruments propres au service de la marine: les armes, les ancres, les crampons, les fers coulés; en un mot, tout ce que comprend l'existence d'un vaste arsenal. Dans cette supposition, la consommation des combustibles seroit considérable; mais on trouveroit à cet égard des ressources égales dans les bois qui couvrent les contre-forts, dans ceux qu'un bon régime forestier feroit naître en peu d'années, enfin dans les belles forêts de *Montegotto* et dans les mines de charbon de terre de *Sarzanne*.

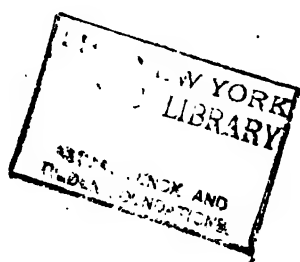
Resserré par les bornes que nous nous sommes prescrites, nous n'avons pu nous occuper de la population de cette contrée, destinée cependant à fournir aux fondations nouvelles leurs premiers habitants; nous signalerons seulement en passant leur aptitude au commerce et à la navigation, leur esprit délié, et la souplesse de leur caractère. Placés sur un sol ingrat, ils vivent pauvres et épars sur le rivage ou dans les montagnes; mais si, voulant enfin donner au golfe de la Spezzia toute l'importance dont il est susceptible, on vouloit un jour réaliser, du moins en partie, les projets de création qu'une puissance éphémère avait rêvés un moment; séduite alors par les avantages inséparables d'une grande réunion, par l'agrément des lieux, par la facilité des relations, par l'intérêt sur-tout qui ne trouve jamais les hommes indifférents, cette population misérable et disséminée seroit facilement attirée dans les nouveaux établissements, qu'elle ne tarderoit pas à vivifier par l'industrie, le travail et le commerce.

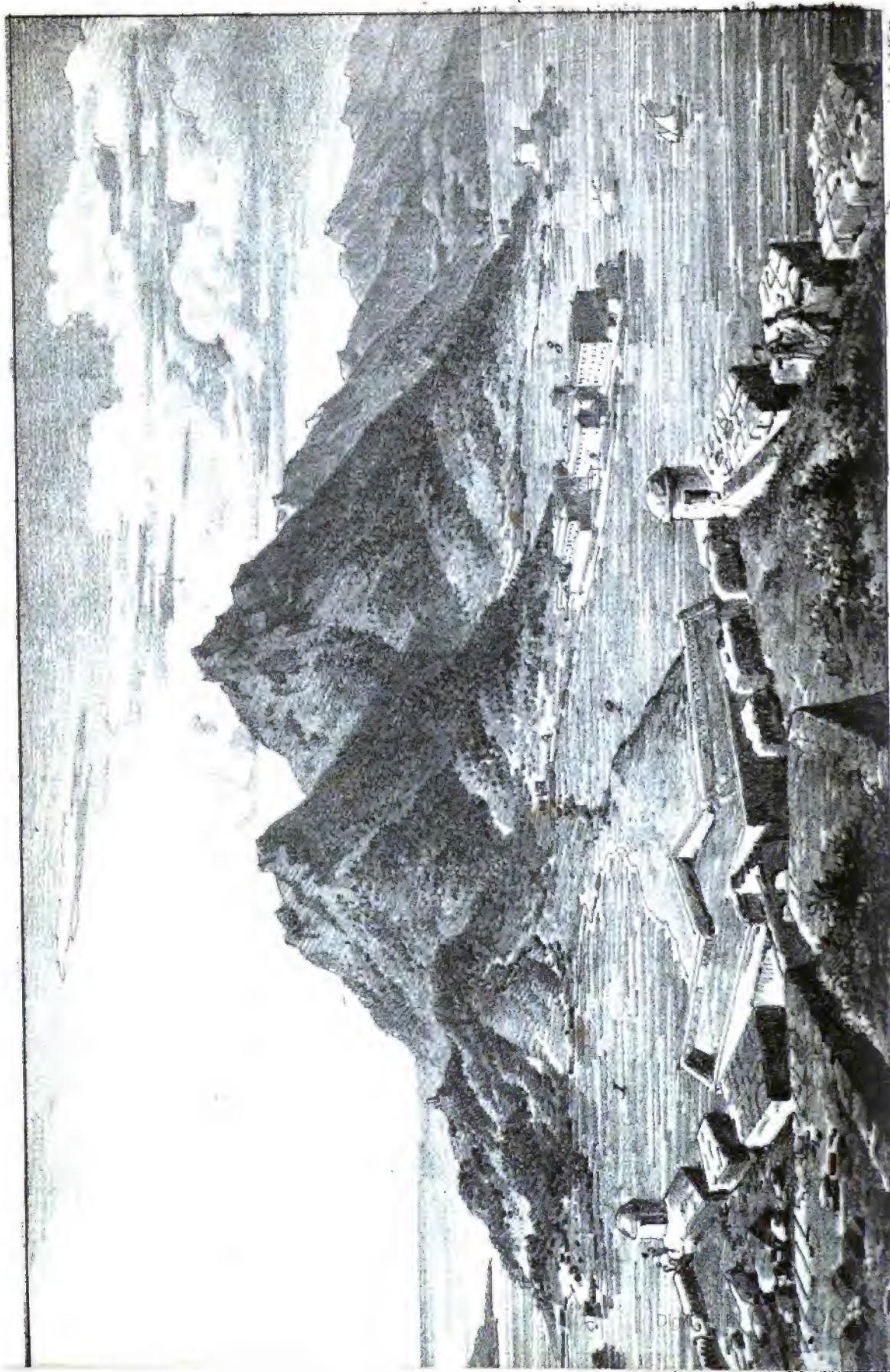
On trouvera à la fin un état exact de la population du golfe et de ses environs en 1808.

PROJET D'ARSENAL

MARITIME ET DE DÉFENSE.

La ville projetée tireroit sa véritable importance des établissements maritimes et militaires qui en dépendroient. Nous avons fait pressentir, dès le commencement, que ce devoit être là le but principal du fondateur, la base de tout projet de création dans le golfe de la Spezzia; car la nature, qui n'y a presque rien fait pour l'industrie et l'agriculture, y a tout favorablement disposé pour la marine; il ne reste qu'à la seconder. Le choix de l'emplacement de la ville a même été déterminé par celui qui a paru le plus propre aux établissements maritimes; elle domineroit, avons-nous dit, les anses de *Castagna*, de *Porto-Venere*, de *Varignano*, et des *Grazzie*: les plages qui environnent les deux dernières offrent un développement de 1,800 toises: cette étendue de terrain suffiroit pour la formation d'un bel arsenal maritime.





Edinburgh

Vue des ansees de Port Louis (1) de l'Anse aux Pins, et des Grands (2) près du Fort St. Pierre, Maurice.

Arch. de l'Etat

Les autres avantages que présentent d'ailleurs les deux anses de *Varignano*, et des *Grazzie* doivent leur faire donner la préférence sur toutes les autres.

La pointe, défendue à son extrémité par le fort Sainte-Marie, est composée d'un roc calcaire très solide, et dans lequel on peut facilement tailler toutes sortes d'ouvrages. Sa hauteur, sur une longueur de plus de 300 mètres, depuis les fossés du fort jusqu'au point où la croupe se relève, n'est guère que de 10 à 15 mètres, et sa largeur de 130, en y comprenant les récifs qui l'environnent. On pourroit y établir six calles de construction sur une seule ligne dirigée vers l'anse de *Varignano*; les déblais seroient rejetés sur la côte opposée, dans l'anse de *Castagna*, et y formeroient, en arrière des calles, un large terre-plein, servant de parc aux bois. Le plan ci-joint présente cette disposition. On doit préférer cette arrête à celle du lazaret, en ce qu'étant plus basse que cette dernière, il y auroit bien moins de déblais, et conséquemment moins de dépenses à faire pour y placer le chantier de construction. Une autre considération, en faveur de la position du contre-fort Sainte-Marie, c'est que l'axe des calles devant s'y trouver moins incliné par rapport au rivage, qui est plus large en cet endroit, la construction des avant-calles seroit plus facile que sur l'arrête du lazaret, où elles formeroient un biais considérable avec la rive.

Dans les ports qui ne sont point soumis à l'influence des marées, l'exécution des calles de construction présente de grandes difficultés relativement à l'avant-calle, qui doit se prolonger sous le niveau de la mer, parcequ'on est obligé d'employer des batardeaux ou autres moyens équivalents pour établir ce prolongement, qui doit s'avancer de manière à ce que son extrémité soit couverte au moins de 8 à 9 pieds d'eau. L'impossibilité d'exécuter les avant-calles autrement que par épuisement dans la Méditerranée, et l'extrême difficulté que présente souvent la construction des batardeaux, ont fait renoncer plus d'une fois à leur établissement. Ici la dureté du roc, dans lequel les pieux ne peuvent pénétrer, et l'épaisse couche de vase qui le recouvre, accroît encore les obstacles. L'on seroit donc obligé d'abaisser autant que possible, sans entreprendre toutefois des déblais trop considérables, le plan de la calle, pour avoir une moindre longueur d'avant-calle à construire dans la mer; mais nous pensons, malgré cela, qu'il seroit encore indispensable

de faire usage de batardeaux. On évalue approximativement la dépense totale qu'occasionneroit la construction d'une calle avec son avant-calle à 185,000 fr., c'est-à-dire 1,110,000 pour les six projetées.

Ainsi l'arrête Sainte-Marie auroit d'un côté, dans l'anse de *Varignano*, les calles de construction, et de l'autre, dans celle de *Castagna*, un terre-plein qui, formé des déblais du chantier, serviroit de dépôt pour les bois. Quant aux bâtiments, tels que magasins, ateliers, hangards, etc., qui entrent dans la formation d'un arsenal maritime, nous nous bornerons à indiquer ici leur position respective, nous réservant de faire connoître dans les états ci-annexés leur étendue, leur estimation, et l'évaluation du terrain nécessaire pour leur construction.

Tous ces établissements devant se trouver à portée les uns des autres, et le plus près possible des chantiers de construction, exigeroient un espace assez considérable, qu'on ne pourroit obtenir qu'au moyen d'escarpements dans le roc ; les excavations fourniroient en même temps les remblais pour les quais correspondants : toutefois le fond de l'anse des *Grazzie* ne devrait être remblayé que jusqu'aux points qui se trouvent à une profondeur de 3 à 4 mètres. Cette partie du port seroit spécialement destinée au dépôt des chaloupes, pontons, chalands, et autres bâtiments qui tirent peu d'eau ; la partie la plus profonde, réservée aux gros vaisseaux, présenteroit une circulation plus facile et plus libre. Le mouillage de cette anse seroit couvert et protégé par un môle qui, partant de la rive nord-ouest, viendrait former un angle aigu avec le quai (Voyez le plan).

Sur l'emplacement vaste et commode obtenu par suite des déblais, on pourroit donc disposer de la manière suivante les divers bâtiments appartenant à l'arsenal. Les forges et autres établissements de la direction des constructions se trouveroient placés sur la rive de *Varignano*, correspondant à l'anse des *Grazzie* ; on construiroit dans le fond une double forme, avec les ateliers et les cabanes qui en dépendroient ; le magasin général s'élèveroit sur la côte de l'anse des *Grazzie*, répondant à l'arrête du lazaret ; vis-à-vis, sur l'autre rive, on bâtiroit la corderie ; vers le fond et à la suite se trouveroient la garniture, la voilerie, la poulie, un bâtiment pour la mâturation,

et un hangard de chaloupes et canots; à côté du magasin général, deux bâtiments des tinéaux magasins particuliers; sur l'arrête même du lazaret, on placeroit les établissements de la direction des vivres et de celle de l'artillerie: les vivres, du côté de l'anse des *Grazzie*; l'artillerie, du côté de celle de *Varignano*. Chacune de ces directions auroit de plus un magasin au niveau des quais, et ses ateliers sur la hauteur, qui, moyennant des rampes douces et commodes, conserveroient une communication facile avec le rivage.

Cet exposé, quoique succinct, peut suffire à donner une idée de l'importance dont ce point est susceptible sous le rapport maritime. Un établissement, tel que nous venons de le décrire, s'il y étoit jamais formé, deviendrait aussitôt l'objet de la jalousie des puissances rivales, dont tous les efforts tendroient, en cas de guerre, à s'emparer d'un aussi vaste arsenal, ou du moins à incendier de loin les vaisseaux qui s'y seroient réfugiés; de là la nécessité de le défendre, 1^o contre une attaque directe; 2^o contre un bombardement.

Nous n'examinerons pas ici le rôle que peut jouer une escadre dans la défense du golfe; notre but est de faire connoître les moyens permanents que la nature ou l'art peuvent fournir pour s'opposer à toute entreprise par terre sur l'arsenal maritime.

Le contre-fort de la chaîne des Apennins, qui se dirige vers la Spezzia, se divise à la hauteur de Monte-Grosso en deux branches, dont l'une aboutit au cap Tino, et l'autre au cap Corvo; ces deux caps forment en se resserrant le golfe de la Spezzia.

C'est donc à s'emparer des deux crêtes qui forment ce bassin que doivent tendre les efforts de l'ennemi.

Nous poserons en principe qu'une expédition de ce genre ne sera tentée que par une puissance maritime, puisqu'elle a plus d'intérêt à l'opérer, et, en même temps, plus de chances de réussite; et, d'après ce principe, nous écarterons l'idée d'une attaque par la Toscane, en faisant observer que cette dernière, moins probable et plus lente, auroit pour résultat définitif d'amener l'ennemi sur les mêmes points ou une puissance maritime chercheroit à se porter de prime abord, au moyen d'un débarquement.

Ce débarquement doit s'opérer, soit sur la côte orientale, soit sur la côte occidentale; voyons jusqu'à quel point les localités se prêtent à ces deux opérations.

La côte orientale forme un promontoire dont les sommités sont moins élevées que celui de la côte occidentale; elle est longée par la Magra, rivière-torrent extrêmement rapide, dont le cours est d'environ 14,000 mètres depuis l'embouchure de la Vara. Au-delà de la Magra se trouve une vallée d'environ 1,600 mètres, où le débarquement est possible; c'est là que l'ennemi se porteroit, s'il avoit uniquement le but d'incendier l'établissement maritime: mais il est à remarquer qu'il a dans cette hypothèse à traverser la Magra, dont on peut lui disputer le passage; que s'il passe cette rivière entre son embouchure et Sarzane, l'occupation des crêtes du contre-fort ne lui donne aucune influence sur l'attaque de l'arsenal; que ce n'est qu'en partant de Sarzane et se dirigeant sur Lerici, par la route carrossable qui se trouve dans cette partie, qu'il peut arriver à son but; mais l'occupation des points culminants du contre-fort ne suffisant pas, il faudroit encore qu'il s'avancât vers les pointes de Saint-Barthélemi et de Sainte-Thérèse pour qu'il pût compter sur la portée de ses projectiles; en sorte que si la sommité en arrière de ces points étoit défendue par un bon fort, et si les batteries actuelles de Sainte-Thérèse et Saint-Barthélemi se trouvoient à l'abri d'un coup de main, l'ennemi auroit à faire un siège régulier avant d'arriver à ses fins: concluons-en la nécessité d'occuper fortement sur la côte orientale les trois points qu'on vient de désigner.

La côte occidentale du côté de Gènes, très élevée et bordée de rochers à pic, est inabordable depuis Riomaggiore jusqu'à la pointe de Porte-Venere, c'est-à-dire dans une étendue de plus de deux lieues. La côte de Palmaria, dans le prolongement de la précédente, est également inabordable du côté de la haute mer, en sorte qu'une attaque directe sur cette côte peut être regardée comme impraticable. L'ennemi ne pouvant donc débarquer qu'au-dessus de Riomaggiore, seroit réduit à une attaque lente, dans laquelle il auroit à forcer tous les obstacles qu'on auroit pu former sur la crête du contre-fort occidental jusqu'au point de la Castellanne qui domineroit tous les établissements: ce seroit donc par des forts et des retranchements trans-

versaux qu'il conviendrait de couvrir la nouvelle ville maritime sur le côté ouest.

L'une ou l'autre des deux attaques dont on vient de parler pourroit être appuyée par le secours d'une flotte qui chercheroit à pénétrer dans l'intérieur du golfe, et rien ne seroit plus facile dans l'état actuel ; car les Génois, en construisant leurs foibles ouvrages, n'ayant eu pour but que de s'opposer aux agressions des barbaresques, les avoient laissés sans défense du côté de terre.

Examinons les ouvrages à créer pour la défense du golfe. L'embouchure du golfe de la Spezzia s'étend à la rigueur depuis le cap Corvo jusqu'à l'île Tinetto ; mais, considérée militairement, elle peut être limitée par une ligne de 4,450 mètres, tirée de Maralunga à la pointe de la Scola, près Palmaria ; le golfe se rétrécit ensuite successivement en avançant vers le fond, de sorte que l'intervalle entre les pointes Santa-Maria et Sainte-Thérèse n'est plus que de 2,800 mètres, et entre celles de Pizino et Saint-Barthélemi de 2,400 seulement ; les vaisseaux qui voudroient s'avancer entre ces pointes seroient sous le feu parfaitement assuré des batteries qu'on y auroit établies ; en renforçant donc convenablement les batteries existantes, ou en en créant de nouvelles, et les mettant à l'abri d'une attaque de vive force, on pourroit assurer la défense du golfe contre une attaque maritime.

Les moyens que nous venons d'indiquer pour la protection de l'arsenal maritime peuvent être plus ou moins étendus, suivant le degré de puissance du souverain qui en seroit le fondateur. Nous allons donner un aperçu de la dépense à faire pour cet objet, en prenant pour base les projets présentés au gouvernement françois de 1808 à 1812.

L'idée d'un grand établissement maritime à la Spezzia avoit été conçue par Buonaparte. Un décret, du 11 mai 1808, déclara le port de la Spezzia port militaire, et l'assimila à celui de Lorient ; des projets furent demandés au ministre de la marine pour l'assiette de l'arsenal maritime, et au ministre de la guerre pour la défense du golfe.

Dès le 10 juin suivant, bien que la marine n'eût point encore fixé ses

vues sur la nature et l'étendue de l'établissement à créer, un nouveau décret prescrivit la construction :

« 1° De fortifications permanentes sur le point culminant de la Castellanne, de manière à occuper tout l'isthme entre la baie de Riomaggiore et le port de la Spezzia, pour protéger les établissements de la marine dans le lazaret, dans l'anse des Graces, dans l'anse de Varignano et de Porto-Venere.

« 2° D'un fort au centre de l'île Palmaria, sur le point culminant, afin d'assurer la possession de cette île, et d'un autre fort dans le même but sur l'île Tino.

« 3° D'une batterie fermée sur la pointe de Maralunga, défilée des hauteurs, pour mettre cette batterie à l'abri d'un coup de main. »

Des instructions furent données aux officiers du génie dans le triple but, 1° de défendre les établissements maritimes; 2° d'assurer le mouillage du port; 3° de protéger l'entrée et la sortie des bâtiments; mais ces mêmes instructions n'ayant donné aucune base sur la limite dans laquelle il falloit se renfermer relativement aux dépenses, il en résulta des projets dont le montant est consigné dans les états ci-joints, cotés 1 et 2; on y fait aussi connoître les fonds qui furent dépensés.

Suivant ces états, la défense de la côte occidentale devoit exiger une dépense de. 17,708,600 fr.

Et celle de la côte orientale. 2,402,200

Total. 20,110,800 fr.

Une telle dépense, destinée à couvrir un établissement maritime qui étoit encore à créer, parut hors de proportion avec le but qu'on vouloit atteindre. Pour diminuer la quotité des fonds à verser, on dut donc renoncer, au moins provisoirement, à la défense de la Magra et des côtes en arrière; à l'extension des fortifications de la ville de la Spezzia; à l'occupation de la montagne des Muselons en avant de la Castellanne, etc.: le projet ainsi réduit montoit à 5,000,000, et l'emploi avoit été calculé de manière que chaque somme de 500,000 francs pût donner un résultat définitif.

APERÇU DES DÉPENSES

POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LA VILLE ET DE SES PRINCIPAUX BATIMENTS.

ROUTE LITTORALE.	{	Trente mille mètres de développement sur 10 à 12 mètres de largeur, y compris les rampes qui devraient conduire du niveau de la mer sur le plateau de la ville.....	1,500,000 fr.
TRACÉ DE LA VILLE.	{	Déblais, transport de terrains, murs de soutènement, construction d'aqueducs, le tout dans le roc.....	1,000,000
		Achat de terrain pour l'emplacement de la ville.....	200,000
EAUX.....	{	Conduite des eaux de source de Biassa, et construction de fontaines dans divers quartiers.....	400,000
BATIMENTS CIVILS.	{	Administration civile.....	200,000
		École.....	200,000
		Préturé.....	200,000
		Prisons.....	300,000
		Hôpital.....	400,000
		Mairie.....	150,000
		Grande anberge et poste.....	200,000
		Halle.....	60,000
		Boucherie.....	60,000
Total.....			4,870,000

POPULATION DU GOLFE DE LA SPEZZIA

ET DE SES ENVIRON EN 1808.

Spezzia	3,102	Ci-contre.....	29,351
Marola	997	Padivarma	225
Fezzaro	758	Bracelli	330
Panigaglia	648	Sarzana	6,000
Porto-Venere	579	Sarzanello	1,007
Lerici	2,448	Falcinello	550
San-Terenzo	875	Castelnuovo	1,900
Frebbiano	536	Ortonuovo	1,220
Cerri	196	Ponzano	894
Pugliola	434	San-Stefano	831
Serra	310	Bollano	1,525
Ameglia	702	Castellionello	281
Tetaro	406	Pignone	536
Monte-Marcello	383	Brugnalo	570
Biana	857	Godomo	331
Fabiano	382	Chiuzula	261
Pegazzano	444	Antigeio	278
Maringa	928	Pignona	179
Carpera	134	Santa-Maria	206
Arcola	1,462	Gropo	372
Pitelli	420	Rio	334
Riomaggiore	1,302	Sesta	288
Cosniglia	339	Bergazzana	326
Manorala	502	Juniago	680
Montergio	928	Sasseta	128
Vernazza	708	Volgioneata	258
Cajule	455	Cornice	365
Canara	683	Bozzolo	159
San-Venerio	670	Carro	764
Valdipujo	517	Castello	459
Ponzo	485	Ziona	248
Ricco	353	Levanto	1,766
Crovara	335	Montale	1,376
Ola	553	Ridarolo	96
Carnea	278	Legnaro	346
Polverara	190	Chiesanuova	167
Vezzano superiore	1,000	Fontona	186
— Inferiore	600	Carrodano inferiore	535
Valerano	309	— Supérieure	209
Bastremoli	273	Maltavena	300
Follo	403	Pogliasca	191
Tivegnia	628	Cassana	683
Sorbolo	138	Logo	348
Beverino	696	Borghetto	278
Total	29,351	Total général	57,337

ESTIMATION DES DÉPENSES A FAIRE

POUR L'ÉTABLISSEMENT D'UN ARSENAL MARITIME AU GOLFE DE LA SPEZZIA.

CHANTIER ET CONSTRUCTION.

Six calles de construction, évaluées chacune à 185,000 francs. Les six ensemble coûteront. 1,110,000 f. 00 c.

ATELIERS DE LA DIRECTION DES CONSTRUCTIONS.

190 mètres courants de bâtiments élevés d'un étage, à 1,000 francs le mètre courant, les 190 reviennent à. 190,000 "
 190 mètres courants de hangards et autres bâtiments bas, à 600 francs le mètre courant, reviennent à. 114,000 "
 Double forme, évaluée pour la forme de première et de seconde ligne, ensemble à la somme de. 1,500,000 "
 Cabanes, magasins et petits ateliers, pour les formes, 150 mètres courants à 600, reviennent à. 90,000 "

DIRECTION DES ARMEMENTS.

Corderie, 400 mètres de longueur totale, le bâtiment élevé d'un étage, à 1,000 francs le mètre courant. 400,000 "
 Ateliers d'armement et magasins particuliers, trois masses, ensemble 240 mètres, lesquels à 1,000 francs le mètre reviendront à. 240,000 "
 Magasin général, bâtiment central; 130 mètres de bâtiment élevé d'un étage à 1,000 francs le mètre reviennent à. 130,000 "
 Petits ateliers et dépendances, 160 mètres, lesquels à 600 francs le mètre reviennent à. 96,000 "

DIRECTION DE L'ARTILLERIE.

70 mètres courants de bâtiments élevés d'un étage à 1,000 francs le mètre courant, les 70 mètres reviendront à. 70,000 "
 190 mètres courants de hangards et petits bâtiments, à 600 francs le mètre, reviendront à. 114,000 "

Total. 4,054,000 f. " c.

De l'autre part. 4,054,000 f. " c.

DIRECTION DES VIVRES.

70 mètres courants de bâtiments élevés d'un étage, à 1,000 francs le mètre courant, reviendront à	70,000	"
140 mètres de hangards et petits bâtiments, à 600 francs le mètre, reviendront à	84,000	"

QUAIS, MOLES, ENCEINTES.

Excavation pour l'emplacement des bâtiments et la formation des quais en remblais, cube ou mètre courant

Longueur	1 mét. " c.	} 200 m. c. " c.
Largeur moyenne	25 "	
Hauteur réduite	8 "	

Lesquels 200 mètres cubes de déblais de roc, transportés à un relais, à 1 fr. 50 cent. le mètre cube, reviennent à 300 fr.

Ci, pour un mètre courant	300	
1,200 mètres courants d'excavation, à 300 francs le mètre, reviendront à ..	360,000	"
Embarcadaires, sur un développement total de 150 mètres, lesquels à 1,000 francs le mètre courant reviendront à	150,000	"
Murs de clôture, sur un développement de 2,500 mètres en murs de 7 mètres de hauteur, à 120 francs le mètre courant, les 2,500 reviendront à ..	300,000	"
Portes de l'arsenal, corps-de-garde, 60 mètres de bâtiments à 1,000 francs le mètre.	60,000	"
Môle, à l'anse des Graces, sur une longueur totale de 320 mètres, lesquels à 2,000 francs reviennent à	640,000	"

DIVERS ÉTABLISSEMENTS.

Casernes. Un bâtiment d'un étage de 160 mètres de longueur, à 1,000 fr. le mètre, les 160 mètres reviennent à	160,000	"
Bureaux, en réparations et emménagement de bureaux dans les anciens bâtiments du lazaret	100,000	"
Bagne. Pour l'achèvement de l'installation du bain dans une partie des bâtiments du lazaret, suivant estimation spéciale	213,000	"
Indemnités, acquisitions de terrains, et dépenses imprévues	1,000,000	"
Total des dépenses pour l'établissement de l'arsenal maritime au golfe de la Spezzia	7,191,000	"

DÉTAIL ESTIMATIF DES TRAVAUX A FAIRE

POUR L'ÉTABLISSEMENT DE SIX CALLES DE CONSTRUCTION SUR L'ARÊTE
DU FORT SAINTE-MARIE.

Les calles étant dirigées sur l'anse de Varignano, les déblais seroient rejetés du côté de l'anse de la Castagna, pour former un terre-plein en arrière des calles, conformément au plan; la distance du transport est de 90 mètres.

DÉBLAIS.

1 ^{re} calle...	Longueur du déblai ... 160,00 Largeur 51,00 Hauteur réduite..... 7,80	63.648,00	
2 ^e calle...	Longueur..... 80,00 Largeur 48,00 Hauteur réduite..... 6,10	23.424,00	
3 ^e calle...	Longueur..... 80,00 Largeur..... 43,00 Hauteur réduite..... 7,60	26.144,00	
Total pour les trois premières calles.....		113.216,00	113.216,00
4 ^e calle...	Longueur..... 100,00 Largeur..... 44,50 Hauteur réduite..... 9,50	41.800,00	
5 ^e calle...	Longueur..... 111,00 Largeur..... 44,00 Hauteur moyenne..... 12,00	58.608,00	
6 ^e calle...	Longueur..... 120,00 Largeur réduite..... 60,00 Hauteur moyenne..... 18,20	131.040,00	
Total pour les trois dernières calles.....		231.448,00	231.448,00
Total pour les six calles.....			344.664,00

Le sixième formant la moyenne pour une calle est de..... 57.444,00

EMPLOI DES DÉBLAIS.

L'espace à remblayer a..	Longueur..... 350,00 Largeur réduite..... 70,00 Hauteur moyenne..... 15,00	367.500,00
-----------------------------	--	------------

Ce qui s'éloigne peu du produit des excavations, vu la différence du déblai au remblai.

DÉTAIL ESTIMATIF POUR UNE CALLE.

Le cube moyen pour une des six calles est de..... 57.444,00
Les 57.444 m. cubes de déblais de roc vif, extraits et transportés
à 90 mètres de distance, réduite à 1 f. 60 c. le mètre cube
reviennent à..... 91,910 f. 40 c.

Ci-contre..... 91,910 f. 40 c.

BATARDEAU A L'AVANT-CALLE.

Détail pour 4 mètres de longueur.

2 pieux d'assemblage de 8 mètres. Longueur ensemble.	16,00	}	1,440		
Écarrissage. {	0,30 0,30				
2 pieux d'assemblage de 7 mètres.	14,00	}	1,260		
Écarrissage. {	0,30 0,30				
10 moises. Longueur.	40,00	}	2,400		
Écarrissage. {	0,20 0,30				
1 entretoise. Longueur.	4,00	}	0,240		
Écarrissage. {	0,20 0,30				
1 contrefiche. Longueur.	5,40	}	0,324		
Écarrissage. {	0,20 0,30				
2 pieux de retenue. Ensemble.	12,00	}	1,080		
Écarrissage. {	0,30 0,30				
2 ventrières. Ensemble.	6,00	}	0,360		
Écarrissage. {	0,20 0,30				
1 entretoise.	8,00	}	0,480		
Écarrissage. {	0,20 0,30				
6 palplanches. {	Longueur. 8,00 Largeur. 2,80 Épaisseur. 0,20	}	4,480		
6 palplanches. {	Longueur. 7,00 Largeur. 2,80 Épaisseur. 0,20			}	3,920

15 m. 984

Les 15 mètres 984 millimètres cubes de bois de charpente de sujétion à 140 francs le mètre cube reviennent à.....	2,237 f. 76 c.
18 pieux, et palplanches, battus, à 6 francs reviennent à...	108 "
18 sabots et lardoires, pesant..... 180 kilogrammes	
14 boulons, pesant..... 112	
Poids des fers..... 292	
Les 292 kilogr. de fers, à 1 franc le kilogr. reviennent à	292 "
Totaux.....	2,637 76 91,910 40

COMMERCE.

505

	Ci-contre...	2,637 f. 76 c.	91,910 f. 40
Remplissage en terre glaise.....	<div> Longueur..... 4,00 Hauteur..... 5,00 Largeur..... 2,50 </div>	50,00	
Les 50 mètres cubes de glaise, préparée et battue, à 4 francs le mètre cube, reviennent à.....		200 "	
Total pour les 4 mètres		2,837 76	
Et pour 1 mètre courant, le quart ci, le mètre courant de batardeau revient à 709 fr. 44 cent. La longueur réduite du batardeau est de.....		55,00	
Les 55,00 mètres à 709 francs 44 cent. le mètre courant reviendront à			39,019 20

ESTACADE DE GARANTIE EN AVANT DU BATARDEAU.

Détail pour 2 mètres.

2 pieux. Longueur ensemble.....	15,00		
Écarrissage. {	0,30	1,350	
	0,30		
2 ventrières. Longueur.....	4,00		
Écarrissage. {	0,20	0,240	
	0,30		
3 palplanches.. {	Longueur..... 6,00	1,200	
	Largeur ensemble.. 1,00		
	Épaisseur..... 0,20		
Total pour les 2 mètres.....	2 m. 790		
Les 2 m. 790 de bois de charpente, à 100 fr. le mètre cube...		279 f. " c.	
2 pieux battus à 6 francs		12 "	
5 sabots pesant.	50,00 kilogrammes		
7 boulons et un étrier, pesant ensemble.	70,00		
Total.	120,00 kilogrammes		
Les 120 kilogrammes de fer, à 1 francs le kilogr. revient à. . .		120 "	
Total pour 2 mètres.		411 "	
Le mètre courant revient à la demi, ci.	205 f. 50 c.		
Il y a 30 mètres courants d'estacade, lesquels à 205 f. 50 cent. le mètre, reviennent à. . .			6,165 "
Devasement dans l'enceinte. {	Longueur réduite. . . 30,00		
	Largeur moyenne. . . 6,50	780,00	
	Hauteur. 4,00		
Les 780 mètres cubes de vases draguées, transportées en mer, à 3 francs le même cube, reviennent à.			2,340 "
Total.			139,434 f. 60 c.

De l'autre part. 139,434 f. 60 c.

DÉBLAI POUR L'OUVERTURE DE LA CALLE.

A la calle première partie. . . .	Longueur.	75,00	}	1,650,00
	Largeur.	20,00		
	Hauteur.	1,10		
2 ^e partie à l'avant-calle.	Longueur.	33,00	}	1,980,00
	Largeur.	20,00		
	Hauteur réduite. . . .	3,00		
3 ^e partie aux côtes pour enraciner le batardeau.	Longueur ensemble. .	24,00	}	576,00
	Largeur.	6,00		
	Hauteur.	4,00		

Total. 4,206,00

Les 4,206 mètres de déblais de roc transportés à trois relais,
à 1 franc 50 cent. le mètre cube, reviennent à. 6,312 "

REEMPLISSAGE DE L'ENCEINTE EN BÉTON.

Surface du secteur. }	Longueur développée. .	44,00	}	704,00
	Demi hauteur.	16,00		
Surface du triangle déduire. }	Demi longueur	20,00	}	466,00
	Hauteur.	23,30		
Surface du remplissage en béton. . . .	Longueur.	238,00	}	380,80
	Hauteur moyenne. . . .	1,60		

Les 380,80 mètres cubes de béton coulé dans l'encaissement, à 25 francs le mètre cube, reviennent à. 9,520 "

Dévasement en avant de la calle. . }	Longueur réduite. . .	50,00	}	2,000,00
	Largeur.	20,00		
	Hauteur réduite. . . .	2,00		

Les 2,000 mètres cubes de vase draguée et transportée en mer hors du golfe, à 3 francs le mètre cube reviennent à. 6,000 "

MAÇONNERIE DE L'AVANT-CALLE.

La préparation du rocher à tailler en banquettes, pour recevoir la plateforme de pierre de taille, sur une

Longueur de.	35,00	}	245,00
	Largeur.	7,00	
	Epaisseur.	1,00	

Les 245 mètres cubes, à 1 francs 60 cent. le mètre, reviennent à. 392 "

Repiquage du roc, pour l'assiette de la maçonnerie, sur une

Longueur de.	35,00	}	245,00
	Largeur.	7,00	

Les 245 mètres de repiquage, à 2 fr. 66 c. le mètre carré, reviennent à. 651 70

Total. 162,310 30

COMMERCE.

507

Ci-contre. 162,310 f. 30 c.

MAÇONNERIE A L'AVANT-CALLE.

1 ^{re} à l'extrémité.	Longueur. 4,00	} 33,60	
	Largeur. 7,00		
	Hauteur. 1,20		
2 ^e aux banquettes.	Longueur. 31,00	} 195,30	
	Largeur. 7,00		
	Hauteur. 0,90		
Total de la maçonnerie.		228,90	228,90
Sur quoi, il y a en pierres de taille			
à la plate-forme. .	Longueur. 35,00	} 196,00	
	Largeur. 7,00		
	Epaisseur réduite. . . 0,80		
Assise de tête. . .	Longueur. 7,00	} 3,50	
	Epaisseur réduite. . . 1,00		
	Hauteur. 0,50		
Total de la pierre de taille à déduire. . . .		199,50	199,50
Reste pour le cube de la maçonnerie.		29,40	
Les 29,40 mètres cubes de maçonnerie, à 15 francs, reviennent à.		441	"
199 m. 50 c. cubes de pierres de tailles, posées, nichées en place, à 45 francs le mètre cube, reviennent à.		8,977	50
Taille des parements vus pour la pierre, sur une			
	Longueur de. 36,20	} 253,40	
	Largeur. 7,00		
* Les 253 m. 40 c. carrés de parements vus pour la taille, à 10 fr. le mètre carré, reviennent à la somme de.		2,534	"
Total.		174,262	80
Épuisements et dépenses imprévues au-delà du vingtième.		10,737	20
Total pour une calle.		185,000	f. 00 c.

CÔTE OCCIDENTALE.

ÉTAT DE LA DÉPENSE A FAIRE POUR LA DÉFENSE DE LA CÔTE OCCIDENTALE DE LA SPEZZIA ET DES ÉTABLISSEMENTS MARITIMES, DES TRAVAUX EXÉCUTÉS JUSQU'EN 1812, ET DE CE QUI RESTAIT A DÉPENSER POUR COMPLÉTER LES TRAVAUX PROJÉTÉS.

ARTICLES D'OUVRAGES.	FONDS			OBSERVATIONS.
	DEMANDÉS.	DÉPENSÉS.	A DÉPENSER.	
I ^{er} ÉTAT.				
CÔTE OCCIDENTALE DU GOLFE.				
Fort de l'île Tino.....	200,000	"	200,000	Fortifications..... 180,000
Fort central de l'île de Palmaria et retranchements.....	2,270,000	"	2,270,000	Bâtiments militaires. 20,000
Batteries des marbres.....	60,000	"	60,000	Fortifications..... 1,930,000
Batteries de Mariella.....	65,000	"	65,000	Bâtiments militaires. 340,000
Fort de la Scola.....	100,000	"	100,000	Fortifications..... 39,000
Batteries de Porto-Venere et Saint-Pierre.....	41,000	41,000	"	Magasin à poudre.. 11,000
Fort de la Castagna.....	173,000	39,000	134,000	Bâtiments militaires. 10,000
Fort Sainte-Marie.....	204,000	"	204,000	Fortifications..... 34,000
Batterie de Pezzino.....	9,000	"	9,000	Corps-de-garde.... 10,000
Amélioration de la côte de la Spezia et établissements militaires.....	100,000	"	100,000	Magasin à poudre.. 15,000
Batterie des Capucins.....	3,000	"	3,000	Citerne..... 6,000
Fort de Castellacio.....	400,000	"	400,000	Fortifications..... 90,000
Fort de Marinasco.....	100,000	"	100,000	Bâtiments militaires. 10,000
Fort de la Force.....	300,000	"	300,000	Fortifications..... 36,000
Lunettes sur la crête de la Rocca.....	600,000	"	600,000	Bâtiments militaires. 5,000
Fort de la Castellana et Cavalier.....	3,909,600	161,000	3,748,600	Fortifications..... 100,000
Fort de Campia.....	200,000	"	200,000	Bâtiments militaires. 34,000
Batterie flottante dans la passe.	500,000	"	500,000	Fortifications..... 95,000
Enceinte de l'arsenal et des établissements maritimes.....	4,500,000	"	4,500,000	Magasin à poudre.. 25,000
Fort sur la hauteur des Muse- lons.....	4,215,000	"	4,215,000	Caserne à l'épreuve. 84,000
	17,949,600	241,000	17,708,600	Fortifications..... 30,000
				Bâtiments militaires. 70,000
				Fortifications..... 300,000
				Bâtiments militaires. 100,000
				Fortifications..... 80,000
				Bâtiments militaires. 20,000
				Fortifications..... 220,000
				Bâtiments militaires. 80,000
				Fortifications..... 500,000
				Bâtiments militaires. 100,000
				Fortifications..... 2,901,600
				Casernes..... 740,000
				Magasin à poudre.. 32,000
				Citerne..... 75,000
				Fortifications..... 180,000
				Bâtiments militaires. 20,000

CÔTE ORIENTALE.

ÉTAT DE LA DÉPENSE A FAIRE POUR LA DÉFENSE DE LA COTE ORIENTALE
DE LA SPEZZIA, DES TRAVAUX EXÉCUTÉS, ET DE CE QUI RESTOIT A
DÉPENSER EN 1812, POUR COMPLÉTER LES TRAVAUX PROJÉTÉS.

ARTICLES D'OUVRAGES.	FONDS			OBSERVATIONS.
	DEMANDÉS.	DÉPENSÉS.	A DÉPENSER.	
II ^{me} ÉTAT.				
CÔTE ORIENTALE DU GOLFE.				
	f.	f.	f.	
Batterie Sainte-Croix.....	50,000	"	718,800	Fortifications 44,000 Bâtiments militaires... 6,000
Batterie retranchée de Maralunga.	150,000	"	150,000	Fortifications..... 148,000 Bâtiments militaires... 10,000
Batterie de Lérici	16,800	3,000	13,800	Fortifications 11,000 Bâtiments militaires... 2,000
Batterie de Sainte-Thérènce.....	5,000	"	5,000	Fortifications
Fort de Nartiglia.....	300,000	"	300,000	Fortifications 270,000 Bâtiments militaires... 30,000
Fort de Barcola.....	200,000	"	200,000	Fortifications 180,000 Bâtiments 20,000
Batterie retranchée de Sainte-Thérèse	27,100	3,700	23,400	Fortifications 20,690 Bâtiments militaires... 2,710
Fort au-dessus de la batterie Sainte-Thérèse	100,000	"	100,000	Fortifications 90,000 Bâtiments militaires... 10,000
Saint-Barthélemi.	10,000	"	10,000	Fortifications 9,000 Bâtiments militaires... 1,000
Fort au-dessus de la batterie Saint-Barthélemi	100,000	"	100,000	Fortifications 90,000 Bâtiments militaires... 10,000
Fort de Pietra Alta.....	250,000	"	250,000	Fortifications 225,000 Bâtiments militaires... 25,000
Fort de Sainte-Marguerite.....	200,000	"	200,000	Fortifications 180,000 Bâtiments militaires... 20,000
Fort de Pégarolo.....	100,000	"	100,000	Fortifications 90,000 Bâtiments militaires... 10,000
Fort de Semorigo	100,000	"	100,000	Fortifications 90,000 Bâtiments militaires... 10,000
Fort de Vallerano.....	200,000	"	200,000	Fortifications 180,000 Bâtiments militaires... 20,000
Redoutes le long de la Magra....	600,000	"	600,000	
	2,408,900	6,700	2,402,200	

FIN DU SECOND ET DERNIER VOLUME.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE III.

HISTOIRE ET ADMINISTRATION.

Notice historique sur le département de Montenotte.....	Page 1
Monuments	20
Monuments romains	ib.
— du moyen Âge	25
Mounoies de Savone.....	29

INSTRUCTION PUBLIQUE.

État de l'instruction publique, avant la réunion.....	30
État de l'instruction publique, après la réunion de la Ligurie à la France.....	34
État des maisons d'éducation pour les jeunes filles	36
— des écoles primaires communales.....	ib.
— des collèges existants en 1812	ib.

ADMINISTRATION.

Organisation ecclésiastique.....	37
Notice sur les Juifs	42
Administration civile.....	44
Génie civil.....	45
Administration financière.....	ib.
État militaire	49
Casernes, postes militaires, logements de guerre, etc.....	50
Recrutement et conscription.....	51
Rôles d'indemnités de réforme.....	53
Nombre des conscrits condamnés comme réfractaires.....	ib.
Marine	55
Tableau des administrateurs de l'inspection maritime.....	56
Ordre judiciaire, 1 ^o sous les gouvernements piémontais et liguriens; 2 ^o pendant l'état intermédiaire; 3 ^o sous l'administration française.....	57
Première époque. Ligurie.....	ib.
— Piémont.....	60
Deuxième époque. Ligurie	65

— Piémont.....	68
Troisième époque.....	ib.
Justice criminelle.....	69
— correctionnelle et civile	69
Tribunaux de première instance.....	ib.
— de commerce.....	71
Justice de paix	ib.
Dépenses de l'ordre judiciaire.....	ib.
Prétoires des tribunaux.....	ib.
Contributions. Piémont.....	74
— Ligurie.....	75
Imposition foncière	78
Contribution personnelle	ib.
Portes et fenêtres	79
Patentes.....	ib.
Impôts indirects	80
Enregistrement, timbre, etc.....	ib.
Droits réunis.....	ib.
Douanes	82
Sels et tabacs.....	ib.
Revenus des communes.....	83
Considérations générales. État général des recettes et dépenses.....	88
Produit net de la régie des sels et tabacs....	89
Cadastre ancien et nouveau	91
Action de la justice en matière criminelle. Prisons	97
Dépôt de mendicité	103
Établissements de bienfaisance.....	108
État des dépenses des hospices.....	110
Bureaux de bienfaisance.....	114
Monts-de-piété.....	115
Intérêt de l'argent.....	123

CHAPITRE IV.

AGRICULTURE.

Nature du sol.....	125
Exploitation.....	130
Culture	134
Clôture	136
Nature de culture.....	137
Plantes nuisibles	140
Engrais.....	ib.

511

CHAPITRE V.

INDUSTRIE 263

RÈGNE MINÉRAL.

Exploitation et produit des carrières	265
Pierres meulières	266
Marbres	<i>ib.</i>
Plâtre	267
Chaux	268
Houille	271
Poterie	278
Tuileries	287
Verreries.	292
Fabrication et fours existants	294
Forges	307
Époque de leur établissement.	308
Leur nombre actuel.	<i>ib.</i>
Leur valeur.	309
Leur administration.	310
Ouvriers	311
Leurs mœurs.	312
Procédés de fabrication.	<i>ib.</i>
Diverses espèces de produits	314
Qualité des produits.	<i>ib.</i>
Améliorations possibles	<i>ib.</i>
Moyens de favoriser cette branche d'industrie.	315
Bénéfice du propriétaire	316

TABLE DES MATIÈRES.

— du département.....	ib.	Grand et petit cabotage.....	387
Commerce du fer.....	317	Commerce d'huile.....	388
Fabriques de Vitriol bleu.....	318	— du blé.....	390
— d'Ancres.....	320	— du thon.....	392
Salines.....	321	État actuel de la pêche et du commerce du thon.....	395
RÈGNE VÉGÉTAL.		Commerce des chiffons.....	397
Lin et chanvre.....	322	— du Vin.....	398
Peignure du chanvre.....	ib.	Cerceaux.....	399
Filature du chanvre.....	323	Futaillies.....	ib.
Tissure des toiles.....	324	Truffes et champignons.....	400
Toiles de coton pour voiles et habillements..	326	Papier.....	401
Chantiers de construction.....	328	Pâtes.....	402
Cordages.....	332	Fromage.....	ib.
Filets pour la pêche.....	333	Poisson sec et salé.....	403
Savonneries.....	335	Commerce de la viande.....	405
Chaises en paille.....	338	OÛfs et volaille.....	406
Scieries.....	340	Commerce de draps et étoffes de laine.....	407
Barriques et tonneaux.....	342	Soie.....	408
Cartes à jouer et papeteries.....	345	Fer.....	409
Vermicelle.....	348	Verrerie.....	ib.
Mouture des grains.....	350	Poterie.....	410
— des olives.....	351	Briques.....	ib.
RÈGNE ANIMAL.		Commerce de transport.....	411
Filature des cocons.....	352	Foires et marchés.....	417
Moulins à soie.....	354	Tableau comparatif des anciens poids et me- sures.....	420
Dentelles noires.....	356	Système général des routes et communica- tions dans le département.....	421
Manufactures de laine.....	ib.	État des moyens de transport existant dans le département.....	433
Fabrique de drap de l'hospice des pauvres de Savone.....	361	Chemins vicinaux.....	434
Fabrique de bas de laine.....	367	Ports et rades.....	436
Chapeaux.....	369	Canaux de navigation.....	446
Cire.....	ib.	Projet de tarif pour le canal de l'Adriatique.	463
Colle.....	374	Construction des barrages et des digues, et moyens employés pour encaisser les tor- rents.....	465
Rubans.....	375	Coup d'œil général sur l'administration....	466
CHAPITRE VI.		Notice sur la forêt d'Upéga.....	472
COMMERCE.		Notice sur le golfe de la Spezzia.....	478
Commerce maritime.....	378	Index, etc.....	
Banques et fonds disponibles.....	384		
Produit du commerce.....	385		

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

INDEX SYSTEMATICUS

EXHIBENS

ANIMALIA INDIGENA VEL MIGRATORIA

PROVINCIAE MONTISNOCTUÆ.

MAMMALIA.

GENERA.	SPECIES LINNÆI.	GENERA.	SPECIES LINNÆI.	GENERA.	SPECIES LINNÆI.
M. PRIMATES.					
Vespertilio	Ferrum equinum. Murinus.	Mus	Rattus. Musculus. Arvalis. Amphibius. Sylvaticus. Decumanus. Avellanarius.	Sus	Mula. Scrofa { domesticus Var ferys.
M. FERÆ.		Sciurus	Vulgaris. Volans.	ANIMALIA CETECEA.	
Canis	Familiaris (pl. variet.) Lupus. Vulpes.	Myoxus	Glis. Nitela.	Delphinus	Phocœna.
Felis	Catus. Domesticus (pl. variet.)	Lepus	Cuniculus { domesticus. ferus.	QUADRUPEDES OVIPARI.	
Mustela	Lutra. Foina. Martes. Putorius. Vulgaris. Meles.	M. PECORA.		LACEPEDIUS.	
Ursus	Europæus. Araneus.	Capra	Ægagrus Var Hircus.	Tortue	De terre ronde (a). La Coane. Le Luth.
Talpa		Ovis	Aries { communis. V. Merinos (1).	Le Lézard	Gris. Vert. Le Sepa. Le Stellio.
Erinaceus		Bos	Taurus.	Salamandre	Terrestre. A queue plate.
Sorex		M. BELLUÆ.		Grenouille	Commune. La rousse
M. GLIRES.		Equus	Caballus. Asinus. Mulus.	La Raine	Verte.
Cavia	Cobayes. Timidus. Variabilis.	(Hybrida.)		Le Crapaud	Commun.

AVES.

CL. I. AVES ACCIPITRES.		GENERA.	SPECIES LINNÆI.	GENERA.	SPECIES LINNÆI.
Falco	Ossifragus. Gallicus. Haliastur. Milvus var. a. Buteo. var. luteus. Apivorus.	Falco	Palumbarius. Communis { var. F. var. K. Cyaneus var. A. Tinnunculus. Nisus. Montanus cinereus a. Lithofalco. Bubo.	Srix	Otus (Asio Briss.). Scops. Stridula. Aluco (Ulula Briss.). Ulula. Flammea. Passerina.

(1) Incipit vulgari; et sane celerius hoc fieret, si grex publicus, vel prœmia privatis constituerentur.

(2) Vidi olim apud Carthbhusianos Testudinem Grecam, la Grecque.

GENERA.	SPECIES.
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

CL. II. AVES PICÆ.	
Lanius	Excubitor V. B. ?
	Collurio.
	Rutilus.
Corvus	Corax ater.
	Corone.
	Cornix.
	Monedula.
	Graculus.
Coracias	Glandarius.
	Pica.
	Cariacatactes.
	Garrula.
Oriolus	Galbula.
Sitta	Europæa V. min.
Upupa	Epoys.
Certhia	Familiaris.
	Muraria.
Cuculus	Canorus.
Junc	Torquilla.
Picus	Viridia.
	Major.
	Minor.
Alcedo	Hispida.
Merops	Apiaster.
	Concener.

Loxia	Curvirostra.
	Coccothraustes.
	Pyrrhula.
Emberizza	Chloris.
	Migliaria.
	Hortulana.
	Citrinella.
	Provincialis.
	Lesbia.
	Cirlus.
	Cia.
	Schoenichus.
Fringilla	domestica.
	Coleba.
	Leucæa.
	Montifringilla.
	Cannabina.
	Citrinella.
	Linaria.
	Canaria.
	Carduelis.
	Spinus.
	Serinus.
	Linota.
	Montana.
	Petronia.
Hirundo	Rustica.

GENERA.	SPECIES.
---------	----------

Hirundo	Urbica. Apu. Melba.
Caprimulgus	Europæus.
Turdus	Musicus. Pilaris. Iliacus. Arundinaceus. Saxatilis. Merula ater. Torquatus. Lemurus. Cyaneus. Solitarius. Rosens. Garrulus. Vulgaris nigromitens. Leucocephalus.
Ampelis	
Sturnus	
Alauda	Arvensis. Trivialis. Pratensis. Arborea. Campestris. V. A. Cristata. Alba. Cinerea. Boarola. Luscinia. Modularis. Atricapilla. Arundinacea. Phœnicurus. Ghibraltariensis. Rubecola. Urbicola. Svecica (r). Rubetra. Oenanthe. Ficedula. Regulus. Troglodites. Trochilus. Salicaria. Paseerina. Alpina. Major. Cœruleus. Ater. Biarmicus. Pendulinus.
Motacilla	
Sylvia (Mota- cilla. Lin. g.)	
Parus	

Columba	Oenas do-	{ Var. plures.
	mestica.	
	Palumbus.	
	Turtur.	
	Risoria.	

GENERA.	SPECIES.
---------	----------

Meleagris	Gallopavo.
Phasianus	Gallus { communis.
	patavinus.
Tetrao	Tetrix.
Perdrix (Tetrao: g. Lin.)	Lagopus.
	Cinerea.
	Rufa { Var. St.
	B.
Otis (2)	Coturnix.
Platylea	Tarda.
Ardea	Leucorodia.
	Grus.
	Cyconia.
	Nigra.
	Nycticorax.
	Stellaris.
	Minuta.
	Comata.

Ardea	Purpurea.
	Cinerea.
	Garrulenta.
Numenius (scolapax. Lin. gn.)	Arquata.
	Phaeopus.
Tantalus	Falcinellus.
Scolapax	Rusticola.
	Gallinago.
	Gallinella.
	Limosa.
	Glottis.
	Totanus.
	Fusca.
Tringa	Vanellus.
	Helvetica.
	Squatarola.
	Ochropus.
	Navia.
	Alpina.
	Islandica.
	Interpres v.
	Glaucola.
	Cinclus.
	Striata.
Caradrius (4)	Pluvialis.
	Himantopus.
	Calidris.
	Oediernemus.
Hematopus	Ostralegus.
Glaucola	Austriaca.
Rallus	Aquaticus.
	Crex.

(4) *Addendus Caradrius Hiaticula* ital. *Giurolo* vern. *Otvà*. Buff. *petit Pluvier à collier*. Nidif. com.

INDEX SYSTEMATICUS.

3

J. LATHAM.

GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.
Ballus (Fulica L. G.)	Chloropus. Fusca (Fulica). Porzana (Ballus).	Alca	Torda { rostro sulcato. { rostro levi.	Anas	Boschas { fera (Buff.). { domestica (L.). { major (Bris.).
CL. VIII. AVES PINNATI-PEDES.					
Fulica	Atra. Aterrima.	Uria (colymbus. L. G.)	Immer. Stellatus. Fissipes. Cinerea (Brisson).	Tadorn.	Clypesta. Ferina. Clangola. Acuta. Fuligula. Penelope. Strepera. Querquedula. Crecca.
CL. IX. AVES PALMIPEDES.					
Recurvirostra	Avocetta.	Larus	Ridibundus { albidus. { albus. { Canas var. Cinereus. { Marinus Var. A. B. { Tridactylus. V. A. { Glaucus. { Puffinus. { Merganser. { Serrator. { Castor. { Minutus.		
Corrixa	Italica.	Procellaria			
Phoenicopterus	Ruber.	Mergus			
		Anas	Anser { ferus (Lin. G.). { domest. (L. G.).		

PISCES.

LACEPEDE.

Petromyzon	Prika.	Frachine	Vive.	Mulet	Sarmulet.
Raie	Fabronienne (1).	Gade	Merlan.	Labre	Cappa.
	Oxyrhynque.		Sey.		Merle.
	Torpille.		Morone (2).		Girelle.
	Rhinobate.		Lote.		Canude.
	Aigle.	Blennie	Mustelle.		Varié.
	Pastenaque.		Phycia.	Spare	Tourd.
	Miralette.		Pholis.		Dorade.
	Batis.		Lièvre.		Sparailon.
	Clavata.		Gattorugine.		Var. n° 1, p. 2, t. 4, p. 76.
Squale	Roussotte.		Méditerranée.		Sargue.
	Glaucue.	Cépole	Serpentiforme.		Mandole.
	Aiguillat.	Gobie	Aphy.		Oblade.
	Sagre.		Boulerot.		Smaris.
	Marteau.	Scombre	Thon.		Pagel.
	Humantin.		Bonite.		Horta.
	Milandre.		Maquereau.		Pagre.
	Ange.	Caranx (3)	Armé.		Bague.
	Émissole.		Glaucue.		Saupe.
	Rochier.	Échéneis	Remora.		Canthère.
Lophie	Boudroie.	Macroure	Berglax.		Morme.
Acipenser	Esturgeon.	Coriphène	Hipure.		Marron.
Tetrodon	Lame.		Rasoir.		Denté.
Baciste	Caprisque.	Scorpène	Marseillaise.		Clavière.
Le Centrisq	Bécaase.		Rascasse.	Lutjan	Anthias.
Syngnath	Aiguille.		Traie.		Olivâtre.
Ophisure	Serpent.	Dactiloptère	Épinense.		Marseillais.
Murène	Myre.	Trigle	Pirapède.	Centropode	Loup.
	Anguille.		Lyre.		Rouge (spinula.)
	Congre.		Hirondelle.	Sciène	Umbre.
Ophidie	Barbu.		Grondin.	Holocentre	Marin.
Xiphias	Espadon.		Gurnau.	Chrysotose	Lunc.
Stromatée	Fistole.	Peristedion	Malarmat.	Perseque	Umbre.
Uranoscope	Rat.	Mulet	Rouget.		

(1) De hac Raja mentionem facit Aldovrandus, lib. III, c. LI, p. 454, ubi dicit Genuenses Vaccam eam appellare: erat tamen in rostro pro cornibus constituendo.

(2) Species ista desideratur in monographia, ut ita dicam, generis Gadi, cui characteres generici perfecte conveniant. Nuncupatio specifica desumpta est a caractere evidentissimo coloris; *Nigricans* tamen appellavimus, ut distingueretur a *Gada Nigro*, de quo Lacepedius mentionem facit in *additionibus* ad V volumen historie piscium.

(3) Adde Caranx trachure, Scomber Trachurus, Soce.

LACEPEDE.

GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.
Zee	Forgeron.	Esocet	Brochet.	Cyprin	Carpe.
Le Capros	Sanglier.	Argentine	Sphyrène.		Barbeau.
Pleuronecte	Limande.	Sphyrène	Spet.		Able.
	Sole.	Athérine	locl.		Véron.
	Turbot.	Exocet	Sauteur.		Jesse.
	Carrelet.	Muge	Céphale.		Tanche.
Salmone	Truite.	Clupée	Sardine.	Murenophis	Nase.
Coregone	Able.		Alose.		Helene.
Osmère	Saure.		Anchois.		
Esocet	Bélone.		Athérinoïde.		
	Varietas.	Serpe	Argentée.		

SERPENTES.

Vipère	Commune.	La Couleuvre	Commune { verdâtre.	La Couleuvre	L'Orvet.
La Couleuvre	L'Ammodiste.		jaune.		Le Rouleau.
			La Verte.		

FRAGMENTUM

* Sistens præcipua animalia Mollusca, Crustacea et Testacea maris nostri
ut plurimum indigena.

MOLLUSCA.

LATREILLE.

GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.	GENERA.	SPECIES.
Seiche	Commune.	Laphis	Depillante.	Astérie	Rouge.
	Calmar.		Fasciée.		Arantique.
	Sepiole.	Thétis	Frangée.		Ophiure.
	Octopode.	Limace	Agreste.	Ursin	Des rochers.
	Musquée.		Gendrée.		Esculente.

CRUSTACEA.

BOSC.

Crabe	Ménade.	Maja	Hérissou.	Palinure	Géant.
Ocypode	Romboïde.		Squinado.	Palémon	Squille.
Doripe	Nodulense.	Écrevisse	Homard.	Squille	Mante.
Dromie	Ægagropille.		Des rivières.	Crevette	A longues cornes.
Porcellane	Longicorne.	Pagure	Ermite.	Idiotée	Oëstrum.
Pinnothère	Pois.	Galatée	Rugeuse.		
Maja	Longirostre.	Palinure	Langouste.		

TESTACEA.

Oscabrien	Fasciculaire.	Patelle	Oeil de bouc.	Rochet	Brancaire.
Balannite	Fistuleux.	Macre	Coralline.		Lampe.
	Hémisphérique.	Le Taret	Navale.	Shélix	Blanche.
Anatite	Lisse.	Huitre	Commune.		Némoréenne.
Pholade	Dactyle.		En bec.		Italienne.
	Julon.	Peigne	Uni.		Des bruyères.
Anomie	Pelure d'oignon.	Buccin	Cordonné.		Des olivettes.
Solen	Sil que.	Toupie	Muriquée.		Des vignes. Escargot.
Patelle	Vulgaire.	Rocher	Ghacyssetrape.		

INDEX ANALYTICUS

PLANTARUM,

QUÆ IN PROVINCIA MONTISNOCTUÆ SPONTE VENIUNT,

VEL PASSIM COLUNTUR,

LINNEANIS SPECIERUM SYNONYMIS AUCTUS.

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
MONANDRIA-MONOGYNIA.					
Salicornia	Erbacea.		Verbenaca. Horminum. Pratenais. Sclarea. Clandestina. Glutinosa. Lutetiana.		Fluitans. Holophœnus. Setaceus. Palustris. Maritimus. Mucronatus. Longus. Glaber. Fuscus. Aristatus. Strictus. Arvensc.
M.-DYGINIA.		Circea		Cyperus	
Callitriche	Verna		D.-DIGYNIA.	Nardus	
DIANDRIA-MONOGYNIA.		Anthoxan- thum	Odoratum.	Polychne- mum	
Jasminum	Officinale. Grandiflorum.	TRIANDRIA-MONOGYNIA.		T.-DIGYNIA.	
Syringa	Vulgaris. Persica.	Valeriana	Officinalis. Phu. Montana. Saxatilis. Rubra. Echinata. Olitoria. Celtica. Sativus officinalis.	Lagurus (Saccharum En) Arundo	Ovatus. Cylindricus.
Ligustrum	Vulgare.				Donax. Colorata (Smith.) Phragmitis. Ampelodesmos. Avenaria. Canariensis. Utriculata. Pubescens. Oryzoides. Lendigerum. Paradoxum. Monspellicensis (All.). Agrestis. Litorius. Paniceus. Glomerata. Sativa. Elatior. Fatua. Flavescens.
Phillyrea	Angustifolia. Latifolia.	Crocus	Communia.	Phalaris	
Olea	Europea { sylvestris. sativa.	Gladiolus		Millium	
Veronica	Officinalis. Arvensis. Urticifolia. Latifolia. Serpillifolia. Spicata. Agrestis. Teucrium. Hederifolia. Chamaedria. Beccabunga. Anagallis. Officinalis. Aloysia. Europeus. Officinalis.	Iris	Florentina { fl. albo. fl. violaceo. fl. ceruleo.	Alopecurus	
Gratiola			Pseudo-acorus. Fœtidissima. Graminea. Tuberosa. Incurvata. Mariscus. Macronatus. Aculeatus. Lacustris. Romanus.	Dactylis Avena	
Verbena	Officinalis.	Rothœlla			
Lycopus	Europeus.	Schoenus			
Rosmarinus	Officinalis.	(Crypsis Jus.)			
Salvia	Officinalis { major. crispa.	Scirpus			

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
<i>Avena</i>	<i>Fragilis.</i>	<i>Hordeum</i>	<i>Geniculatum</i> (All.).	<i>Cornus</i>	<i>Mascula.</i>
<i>Bromus</i>	<i>Secalinus.</i>		<i>Maritimum.</i>		<i>Sanguinea.</i>
	<i>Mollis.</i>	<i>Phleum</i>	<i>Maritimum</i> (All.).	<i>Rubia</i>	<i>Tinctoria sylvestris.</i>
	<i>Ligusticus</i> (All.).		<i>Nodosum.</i>	<i>Trapa</i>	<i>Natans.</i>
	<i>Trivialis.</i>		<i>Aquaticum.</i>	<i>Alchemilla</i>	<i>Vulgaris.</i>
	<i>Squarrosus.</i>		<i>Arenarium.</i>	<i>Epimedium</i>	<i>Alpinum.</i>
	<i>Distachosus.</i>		<i>Pratense.</i>	TETRANDRIA-DIGYNIA	
	<i>Uniglumis</i> (Smith).		<i>Viride</i> (All.).	<i>Cuscuta</i>	<i>Europea.</i>
	<i>Pinnatus.</i>	<i>Panicum</i>	<i>Italicum</i> { sem. albo.	TETRANDRIA-TETRAGYNIA.	
	<i>Inermis.</i>		{ sem. croceo.	<i>Ilex</i>	<i>Aquifolium.</i>
	<i>Arvensis.</i>		<i>Miliaceum</i> { sem. albo.	<i>Potamogeton</i>	<i>Natans.</i>
	<i>Sterilis.</i>		{ sem. nigro.		<i>Crispum.</i>
<i>Festuca</i>	<i>Myceros.</i>		<i>Verticillatum.</i>		<i>Lucens.</i>
	<i>Bromoides.</i>		<i>Glaucum.</i>		<i>Oblongum.</i>
	<i>Duriuscula.</i>		<i>Viride.</i>		<i>Procumbens.</i>
	<i>Ovina.</i>		<i>Crusgalli.</i>	<i>Sagina</i>	
	<i>Pratensis.</i>		<i>Sanguinale.</i>	PENTANDRIA-MONOGYNIA.	
	<i>Maritima.</i>		<i>Dactylon.</i>	<i>Heliotropium</i>	<i>Peruvianum.</i>
	<i>Fluitans.</i>		<i>Capillare.</i>	<i>Myosotis</i>	<i>Europeum.</i>
	<i>Decumbens.</i>				<i>Arvensis.</i>
<i>Briza</i>	<i>Virens</i> (All.) (1).	T.-TRIGYNIA.			<i>Lappula.</i>
	<i>Minor.</i>	<i>Polycarpon</i>	<i>Tetraphyllum.</i>		<i>Scorpioides</i> { annua.
	<i>Media.</i>	<i>Montia</i>	<i>Fontana.</i>		{ perennans.
	<i>Maxima.</i>	TETRANDRIA-MONOGYNIA.		<i>Lithospermum</i>	<i>Officinale.</i>
	<i>Eragrostis.</i>	<i>Globularia</i>	<i>Vulgaris.</i>		<i>Graminifolium.</i>
	<i>Monspellicensis</i> (All.).	<i>Dipsacus</i>	<i>Fulconum.</i>		<i>Arvense.</i>
<i>Cynosurus</i>	<i>Cristatus.</i>	<i>Scabiosa</i>	<i>Sylvestris.</i>	<i>Anchusa.</i>	<i>Purpureo ceruleum.</i>
	<i>Aureus.</i>		<i>Succisa.</i>		<i>Officinalis.</i>
	<i>Echinatus.</i>		<i>Transilvanica.</i>		<i>Simpervirens.</i>
<i>Poa</i>	<i>Pratensis.</i>		<i>Arvensis.</i>	<i>Lycopsis</i>	<i>Tinctoria.</i>
	<i>Angustifolia</i> (All.).		<i>Leucantha.</i>		<i>Arvensis.</i>
	<i>Aquatica.</i>		<i>Integrifolia.</i>	<i>Cynoglossum</i>	<i>Variegata.</i>
	<i>Trivialis.</i>		<i>Graminifolia.</i>		<i>Officinale.</i>
	<i>Annua.</i>		<i>Columbaria.</i>		<i>Pictum.</i>
	<i>Rigida.</i>		<i>Stellata.</i>		<i>Cheirifolium.</i>
	<i>Eragrostis.</i>				<i>Omphalodes.</i>
	<i>Bulbosa.</i>			<i>Pulmonaria</i>	<i>Officinalis.</i>
	<i>Cannina.</i>			<i>Symphytum</i>	<i>Officinale.</i>
	<i>Minima.</i>				<i>Tuberosum.</i>
	<i>Alba.</i>			<i>Cerinth</i>	<i>Major</i> { hispida A.
	<i>Milliacea</i> (All.).				{ glabra B.
	<i>Rubra.</i>			<i>Thesium</i>	<i>Minor.</i>
	<i>Stolonifera.</i>				<i>Linophyllum.</i>
	<i>Bromoides.</i>			<i>Coris</i>	<i>Monspellicensis.</i>
<i>Aira</i>	<i>Canescens.</i>			<i>Borrago</i>	<i>Officinalis.</i>
	<i>Cespitosa.</i>			<i>Echium</i>	<i>Vulgare.</i>
	<i>Cariophyllea.</i>				<i>Italicum.</i>
	<i>Precox.</i>	<i>Gallium</i>	<i>Verum.</i>		<i>Lusitanicum.</i>
	<i>Perenne.</i>		<i>Aparine.</i>		<i>Maritimum.</i>
	<i>Tenu.</i>		<i>Mollugo.</i>	<i>Primula</i>	<i>Veris</i> { aculis.
	<i>Tomententum.</i>		<i>Rubum.</i>		{ elatior.
<i>Secale</i>	<i>Cereale.</i>		<i>Aristatum.</i>		{ officinalis.
	<i>Villosum.</i>		<i>Palustre.</i>		<i>Auricula.</i>
<i>Triticum</i>	<i>Æstivum.</i>		<i>Angustifolia.</i>		<i>Longiflora</i> (All.).
	<i>Hybernum.</i>		<i>Monspellicensis.</i>		<i>Europeum.</i>
	<i>Turgidum.</i>		<i>Maritima.</i>		<i>Trifoliata.</i>
	<i>Spelta.</i>		<i>Arvensis.</i>		<i>Nymphoides.</i>
			<i>Odorata.</i>		<i>Vulgaris.</i>
			<i>Cynanchica.</i>		<i>Punctata.</i>
			<i>Arvensis.</i>		<i>Numbularia.</i>
			<i>Major.</i>		<i>Linum stellatum.</i>
			<i>Media.</i>		<i>Neworum.</i>
			<i>Lagopus.</i>		
			<i>Albicans.</i>		
			<i>Maritima.</i>		
			<i>Lanceolata.</i>		
			<i>Psyllium.</i>		
			<i>Coronopus.</i>		
			<i>Serpentina.</i>		
<i>Elimus</i>	<i>Arenarius.</i>				
	<i>Vulgare</i> { corticatum.				
<i>Hordeum</i>	{ nudum.				
	<i>Disticum corticatum.</i>				

(1) Varietas B. Brizz minoris Linnæi

INDEX ANALYTICUS.

7

GENERA. LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
Anagallis	Arvensis flore purpureo. Tenella. Monelli. Verticillata (All.).	P.-DIGYNIA.		Anethum	Graveolens.
Plumbago	Europæa.	Cyclepias	Vincetoxicum.	Oenanthe	Pimpinelloides.
Convolvulus	Arvensis. Sesquipedale. Cneorum. Soldanella. Cantabrica. Altheoides. Tricolor. Ranunculoides. Rotundifolia (Stall.) Medium. Speculum. Erinus. Glomerata. Hybrida.	Athamanta	Nigra. Cervaria. Latifolia. Græca. Glabra. Album.	Ethusa	Globulosa.
Campanula	Pernicifolia { fl. albo. { fl. c.eruleo. { fl. pleno.	Periploca	Valvaria. Bonus Henricus. Murale. Maritimum. Rubrum. Botrys. Vulgaris. Cicla.	Chærophyl- lum	Cynapium. Sylvestre. Temulum.
Lonicera	Caprifolium. Periclymenum.	Chenopodium	Tragus. Kali. Soda.	Scandix	Pecten Veneris. Australis. Pecten.
Verbascum	Thapsus. Blattaria. Lineatum. Phlomidis. Europæum. Stramonium.	Beta		Smyrniacum	Olusastrum.
Lycium	Niger.	Salsola		Critthum	Maritimum.
Datura	Albus. Aureus.	Ulmus	Campestris { niger. { variegatus. { montanus.	Egopodium	Podrugaria.
Hyoscamus	Tabacum { longifol. (1). { brevisfolium. { Rustica rotundifolium.	Gentiana	Lutea. Cruciata. Ciliata. Palustris. Campestris. Asclepiadea. Centaurium. Maritima. Maritimum. Campestre. Vulgaris. Europæa. Rotundifolium. Juncum. Tenuissimum. Spinosa. Officinale. Anthriscus. Grandiflora. Latifolia. Maritima. Majus. Villosa. Communis. Maculatum. Amomum. Nodiflorum. Falcaria. Angustifolium. Sylvestris. Sylvestre. Austriacum (Jacquin.). Carvifolium. Officinale.	Phellandrium	Aquaticum.
Nicotiana	Tabacum { longifol. (1). { brevisfolium. { Rustica rotundifolium.	(Chironia Jus)		Bubon	Macedonicum.
Physalis	Alkekengi.	Eryngium		Cicuta	Virosa (Cranz.).
Solanum	Dulcamara. Tuberosum. Lycospermum. Insanum.	Hydrocotyle		Appium	Petroselinum. Graveo- { spontaneum. { lens { sativum.
Capsicum	Annum { arcuatum. { Cerasiforme. { Frutescens.	Sanicula		Daucus	Mauritanicus. Carota { sativa. { sylvestris (2). { Gummiifer.
Rhamnus	Grossum (Eyt.). Catharticus. Frangula. Infectorius. Alaternus. Vulgaris. Paliurus.	Bupleurum		Coriandrum	Testiculatum.
Evonimus	Europæus.	Echinophora		Seseli	Annum.
Ribes	Rubrum. Uva crispa.	Tordilium		Pimpinella	Tortuosum. Dioica.
Hedera	Helix.	Caulis		P.-TRIGYNIA.	
Vitis	Vinifera { sativa. { sylvestris.	Ammi		Pimpinella	Peregrina.
Vinea	Major. Minor.	Thapsia		P. Trigynia	Saxifragia.
Nerium	Oleander { fl. rubro. { fl. albo.	Ferula		Viburnum	Tinus. Opulus. Lantana (3). Ebulus. Nigra. Cærules. Media. Gallica. Pinnata.
Atropa	Belladonna.	Conium		Sambucus	
		Sison		Passiflora	
		Sium		Alsine	
		Angelica		Tamarix	
		Selinum		Staphylea	
		Pencedanum		P.-PENTAGYNIA.	
		Pastinaca		Statice	Limonium.
		Anethum		Linum	Usitatissimum.
					Hirsutum.
					Catharticus.
					Narbonnense.
					Tenuifolium.
					Flavum.
					Strictum.
					Maritimum.
					Radiola.
					Gallicum.
				HEXANDRIA-MONOGYNIA.	
				Narcissus	Pæticus.
					Pseudo-Narcissus.
					Tazetta { fl. simp.
					{ fl. pleno.

(1) Hoc sensu spontaneus appellamus hasce duas nicotianæ species, qua persæpe in cultis semina a ventis dispersa nulla artis ope enascuntur, non vero quod indigetes sint provinciarum nostrarum. Sic pariter diu possent saltem biennes quod radices resectæ caute ante fructificationem, novum sequenti vel etiam tertio vere emittunt et foliis floribusque exornant.

(2) Extat revera varietas sylvestris Dauci carotæ satis distincta a Dauco mauritanico.

(3) Inter altare et carcere secus viam prope pontem vulgo della Volta.

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
Narcissus	Jonquilla { fl. simp. fl. pleno.				
Amarillis	Lutea.				
Pancratium	Maritimum.				
Allium	Sativum.				
	Ascalonicum.				
	Cæpa { rotunda rubra. rotunda alba. oblonga.				
	Schœnoprasum.				
	Spherocephalum.				
	Ampeloprasum.				
	Cariuatum.				
	Vineale.				
	Pallens.				
	Paniculatum.				
	Oleraceum.				
	Roseum B.				
	Triquetrum.				
	Album.				
	Ursinum.				
Lilium	Candidum.				
	Bulbiferum.				
	Pomponicum.				
Erythronium	Dens canis.				
Tulipa	Sylvestris.				
	Gesneriana { fl. simp. fl. pleno.				
Ornithogalum	Umbellatum.				
Scilla	Italica.				
	Maritima.				
	Bifolia.				
Asphodelus	Ramosus.				
	Lutea.				
	Fistulosus.				
Asparagus	Officinalis.				
	Auctifolius.				
Polyanthes	Tuberosa.				
Hyacinthus	Orientalis { fl. albo. fl. pleno. fl. purpureo				
	Muscari.				
	Racemosus.				
	Comosus.				
Agave	Americana.				
Acorus	Calamus v. vulgaris.				
Juncus	Auctus.				
	Conglomeratus.				
	Effusus.				
	Inflexus.				
	Uphenius.				
	Filiformis.				
	Campestris.				
	Luteus.				
	Articulatus.				
Berberis	Vulgaris.				
HEX.-TRIGYNIA.					
Rumex	Patientia.				
	Pulcher.				
	Auctus.				
	Crispus.				
	Alpinus.				
	Acetosella.				
Triglochin	Maritimum.				
Colchicum	Autumnale.				
	Montanum.				
HEX.-POLYGYNIA.					
Alisma	Plantago.				
	Ranunculoides.				
HEPTANDRIA-MONOXYNIA.					
Æsculus	Hippocastanum.				
OCTANDRIA-MONOXYNIA.					
Oenothera	Biennis.				
Epilobium	Angustissimum.				
	Montanum.				
	Tetragonum.				
Chlora	Perfoliata.				
Vaccinium	Myrtillus.				
Erica	Vulgaris.				
	Cinerea.				
	Scoparia.				
	Arborea.				
	Tetralix.				
	Erhæga.				
Daphne	Laureola.				
	Alpina.				
	Gnidium.				
	Tartan-raira.				
	Sanamunda.				
	Cneorum.				
	Mezereum.				
O.-DIGYNIA-TRIGYNIA.					
Stellera	Passerina.				
Mœhringya	Muscosa.				
Poligonum	Hydropiper.				
	Bistorta.				
	Persicaria.				
	Maritimum.				
	Amphybium.				
	Aviculare.				
	Convolvulus.				
ENNEANDRIA-MONOXYNIA.					
Laurus	Nobilis.				
EN.-HEXAGYNIA.					
Butomus	Umbellatus.				
DECANDRIA-MONOXYNIA.					
Caffea	Senna.				
Melia	Asederach				
Styrax	Officinalis.				
Ruta	Graveolens { sativa. sylvestris.				
	Chalepensis.				
Dictamnus	Albus.				
Tribulus	Terrestris.				
Arbustes	Unedo.				
	Uva ursi.				
DECANDRIA-DIGYNIA.					
Gypsophyla	Saxifraga.				
	Murale.				
Saponaria	Officinalis.				
	Vacaria.				
	Ocymoides.				
	Porigens.				
Saxifraga	Brioides.				
	Aizoon.				
Dianthus	Carophyllus.				
	Carthusianorum.				
	Prolifer.				
	Armeria.				
	Barbatus.				
	Attenuatus.				
	Plumarius.				
D.-TRIGYNIA.					
Cucubalus	Beheq.				
	Italicus.				
	Otites.				
Silene	Sericea.				
	Arenaria.				
	Cerastoides.				
	Gallica.				
	Armeria.				
	Nutans.				
	Conica.				
	Viridiflora.				
Stellaria	Nemorum.				
	Dichotoma.				
	Graminea.				
Arenaria	Serpyllifolia.				
	Tenuifolia.				
	Trinervis.				
	Marina.				
	Laricifolia.				
D.-PENTAGYNIA.					
Cotyledon	Umbilicus.				
Sedum	Telephium.				
	Reflexum.				
	Villosum.				
	Acre.				
	Cepæa.				
	Album.				
	Rupestre.				
	Dasyphyllum.				
Oxalis.	Acetocella.				
	Corniculata.				
Lychnis	Dioica.				
	Flos cuculi.				
	Viscaria.				
Cerastium	Vulgatum.				
	Aquaticum.				
	Viscosum.				
	Tomentosum.				
	Arvense.				
Agrostemma	Cœli prosa.				
	Coronaria.				
D.-DECAGYNIA.					
Phytolacca	Decandra.				

INDEX SYSTEMATICUS.

9

GENERA SPECIES LINN.
LINN. JUSS.

Coryledon Umbilicus.

DODECANDRIA.

Asarum Europaeum.
Portulaca Oleracea.
Lythrum Salicaria.
Agrimonia Thymifolia.
Reseda Eupatoria.
Euphorbia Lutea.
Mediterranea.
Exigua.
Servata.
Nicaeensis.
Dendroides.
Characias.
Sempervivum Aracnoideum.

ICOSANDRIA.

Cactus Americanus.
Philadelphus Syringa.
Myrtus Communis.
Punica Granatum.
Amygdalus Persica.
Prunus Communis.
Crataegus Mahaleb.
Sorbus Lauro-cerasus.
Mespilus Oxiaecantha.
Pyrus Pyracantha.
Dryas Domestica.
Spiraea Amelanchior.
Rosa Cotoxaster.
Rubus Malus.
Tomentilla Cydonia.
Fragaria Octopetala.
Potentilla Aruncus.
Ulmaria.
Alpina.
Canina.
Idaeus.
Fruticosus.
Erecta.
Vesca.
Sterilis.
Aurea.
Argentea.
Caulescens.
Valderia.

POLYANDRIA.

Papaver Somniferum.
Chelidonium Argemone.
Capparis Majus.
Cistus Glaucum.
Tilia Spinosa.
Nymphaea Salvifolia.
Paeonia Rosaeus.
Rosmarinifolius.
Alba.
Officinalis.

GENERA SPECIES LINN.
LINN. JUSS.

Delphinium Consolida.
Aconitum Staphisagria.
Aquilegia Anthora.
Nigella Napellus.
Clematis Vulgaris.
Thalictrum Viscosa.
Helleborus Alpina.
Trollius Aryensis.
Caltha Damascena.
Anemone Erecta.
Festidum.
Niger.
Festidus.
Hiemalis.
Europaeus.
Palustris.
Alpina.
Hepatica.
Hortensis.
Aestiva.
Flammea.
Polymorphus.
Parviflorus.
Repens.
Cardiaca.
Hederacea.
Officinalis.
Sylvestris.
Piperita.
Romana.
Hirsuta.
Stachas.
Spica.
Angustifolia.
Scorodonia.
Botris.
Lucidum.
Pyramidalis.
Lychnitis.
Herba-venti.
Officinalis.
Orvala.
Maculatum.
Ladanum.
Tetrahit.
Heraclea.
Recta.
Cataria.
Nepetella.
Juliana.
Graeca.
Nigra.
Vulgare.
Candidissimum.
Frutescens.
Alpina.
Piperella.
Alpinus.
Grandiflora.
Hyssofolia.
Vulgare.
Officinalis.
Grandiflora.
Melissophyllum.
Major.
Purpurea.
Mollis.
Viscosa.

Adonis
Ranunculus
Leopurus
Glecoma
Hysopus
Mentha
Sideritis
Lavandula
Tenucrium
Ajuga
Phlomis
Betonica
Lamium
Galeopsis
Stachys
Nepeta
Satureia
Ballota
Marrubium
Molucella
Scutellaria
Thymus
Prunella
Clinopodium
Melissa
Melittis
Orobancha
Acanthus
Barleria

GENERA SPECIES LINN.
LINN. JUSS.

Barleria Alpina.
Euphrasia Officinalis.
Rhinanthus Viscosa.
Melampyrum Trizago.
Scrophularia Crista-galli.
Digitalis Nemorosum.
Antirrhinum Sylvaticum.
Pedicularis Lucida.
Vitis Scorodonia.
Cesamum Parviflora.
Agnus-castus.
Orientalis.

TETRADYNAMIA.

Dentaria Pentaphyllos.
Draba Verpa.
Linnaria Pyrenaica.
Myagrum Rediviva.
Vella Perfoliatum.
Iberis Annuus.
Alyssum Umbellata.
Clypeola Sempervivens.
Cochlearia Incanum.
Lepidium Clypeatum.
Thlaspi Maritima.
Biscutella Jonthlaspi.
Erysimum Officinalis.
Cheiranthus Draba.
Hesperis Coronopus.
Arabis Procumbens.
Brassica Petraeum.
Turrilis Hirtum.
Crambe Saxatile.
Isatis Auriculata.
Bunias Didyma.
Cardamine Barbarea.
Sinapis Cheiranthoides.
Sisymbrium Maritimum.
Geranium Alpinus.
Muscicarpa Littoreus.
Muscicarpa Verna.
Muscicarpa Thaliana.
Muscicarpa Orientalis.
Muscicarpa Alpina.
Muscicarpa Glabra.
Muscicarpa Hirsuta.
Muscicarpa Maritima.
Muscicarpa Tinctoria.
Muscicarpa Alpina.
Muscicarpa Erucago.
Muscicarpa Pratensis.
Muscicarpa Parviflora.
Muscicarpa Maritima.
Muscicarpa Erucoides.
Muscicarpa Irio.
Muscicarpa Barbelieri.
Muscicarpa Sophia.

MONADELPHIA.

Geranium Muscatum.
Lucidum.

INDEX SYSTEMATICUS.

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
Geranium	Malacoides.	Trifolium	Repens.	Sonchus	Oleraceus asper.
Sida	Zonale.		Rubens.		Maritimus.
Gossypium	Abutilon.		Strictum.	Lactuca	Tenerimus.
Lavatera	Herbaceum.		Arvense.		Virosa.
	Maritima.		Stellatum.		Perennis.
Alcea	Arborea.		Subterraneum.		Saligna.
Hibiscus	Rosea.		Fragiferum.		Scariola.
	Trionum.		Ochroleucum (All.).		capitata.
Althaea	Manihot.	Tomentosum	Scabrum.		crispa.
	Officinalis.		Agrarium.		maculosa.
	Cannabina.		Lappaceum.		romana.
	Hirsuta.		Resupinatum.	Chondrilla	
			Incarnatum.	Leontodon	Juncus.
			Filiforme.		Hispidum.
			Officinalis.		Tuberosum.
		Melilotus (Juss.)			Taraxacum.
		Lotus	Corniculatus.	Hieracium	Balbosum.
			Hirsutus.		Pilosella.
			Dorycnium.		Umbellatum.
			Rectus.		Incarnum.
			Maritimus.		Porrifolium.
		Trigonella	Ornithopodioides.		Sylvaticum (Cowan).
			Foenum graecum.		Murorum.
		Medicago	Polycerata.		Auricula.
			Arborea.		Tomentosum (All.).
			Falcata.	Crepis	Fortida.
			Orbicularis (Polym. L.).		Ambigua (Balbis diss.).
			Turbinata (Polym. L.).		Pulchra Biennis (Smith).
			Intertexta (Polym. L.).		Vesicaria.
			Muricata (Polym. L.).	Lampsana	Biennis.
			Arabica (Polym. L.).		Communis.
			Radiata (Polym. L.).	Hyoseris	Stellata.
			Circinata.		Radiata.
			Marina.	Hypochaeris	Hedypnois.
			Lupulina.		Radicata.
			Seutellata.	Cichorium	Intybus { sylvestre.
			Sativa.		sativum.
			Glomerata.	Scolymus	Endivia.
					Maculatus.
				Carduus	Hispanicus.
					Vulgaris (Sav.).
					Crispus.
					Lanceolatus.
					Acanthoides.
					Leucographus.
					Marianus maculatus.
					Picnocephalus.
					Nutans.
					Carlinoides (Gou.).
					Acanthis.
					Stellatus.
					Lappa.
					Acanthium.
					Scolymus.
					Cardunculus.
					Acaulis.
					Lanata.
					Vulgaris.
					Caulescens. (Enc.)
					Corymbosa.
					Tinctories.
					Arvensis.
					Tinctoria.
					Æthnensis.
					Urens.
					Tripartita.
					Cannabinum.
					Chamaecyparissus.
					Cerulea.
					Dubia.

DIADELPHIA.

POLYADELPHIA-DEC.

P.-POLYANDRIA.

SYNGENESIA-POLYG. ÆQUAL.

INDEX SYSTEMATICUS.

11

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
Prenanthes	Muralis. Purpurea.	Bellis	Annua.	Viola	Tricolor.
Tolpis	Barbata (Wild). Virgata (Berth)	Matricaria	Chamomilla. Parthenium.	Impatiens	Balsamina. Noli-tangere.
Picris	Echioides. Hieracioides.	Chrysanthemum	Segetum. Leucanthemum. Coronarium.	GYNANDRIA DIANDRIA.	
Andryala	Saligna. Sinuata.	Anthemis	Nobilis { radiata. sine radio. Cota. Arvensis. Valentina. Mixa. Tinctoria. Maritima. Ageratum. Tomentosa. Millefolium. Nobilis. Ptarmica. Ligustica (All.). Maritimum. Spinosum. Aquaticum. Salicifolium. Cernuum.	Orchis	Bifolia. Morio. Coryphora. Ustulata. Mascula { cornu latiori. cornu strict.
S.-POLYGAMIA SUPERF.		Achillea		Ophrys	Latifolia. Maculata. Militaria. Migraria (All.). Spiralis. Ovata. Arachnites. Speculum. Lingua. Latifolia.
Tanacetum	Annuum. Balsamita. Vulgare.	Buphtalmum		Scrapias	
Artemisia	Abrotanum. Lobellii (All.) Vulgaris. Pontica. Maritima. Absinthium. Sthæcas. Sylvaticum. Luteo-album. Dioicum. Germanicum. Orientale. Valentinus.	Carpesium		G.-HEXANDRIA.	
Anacyclus		S.-POLYGAMIA FRUST.		Aristolochia	Rotunda. Clematitis. Longa.
Xeranthemum	Annuum { sativum al- hum. sativum pur- pureum. spontaneum.	Helianthus	Annuus. Multiflorus. Tuberosus. Centaurium. Paniculata. Montana. Aspera. Amara. Galactites. Nigra. Cyanus.	G.-POLYANDRIA.	
Coniza	Squarrosa.	Centaurea		Arum	Dracunculus. Maculatum. Arisarum.
Erigeron	Viscosum. Graveolens. Siculum. Canadense. Acre. Farfara. Alba. Petasites. Vulgaris. Jacobæa. Sylvaticus. Doria. Saracenicus. Amellus. Acris. Chinensis. Virga-aurea. Maritima. Cordifolia. Longifolia. Helenium. Odora. Dysenterica. Squarrosa. Salicina. Bifrons. Oculus christi. Hirta. Britannica. Pulicaria. Crithmoides. Montana. Bellidistrum. Pardalianches.	(Cyanus Jus. 174) (Raponticum Jus. 174) (Calcitrapa Jus. 175) (Crocodylium Jus. 175)	Rhapontica. Calcitrapa. Solstitialis. Goeodylum. Calmantica. Moschata. Sonchifolia. Scabiosa.	MONOECIA-MONANDRIA.	
Tussilago				Chara	Vulgaris. Hispida.
Senecio				Zostera	Mediterranea (Lam. D.).
Aster				M.-DYANDRIA.	
Solidago				Lemna	Trisulca. Minor.
Cineraria				M.-TRIANDRIA.	
Inula				Typha	Latifolia. Angustifolia.
				Sparganium	Erectum. Natans. Dioica. Pulicaris. Distans. Hirta. Paludosa (Smith). Remota. Muricata. Arenaria. Ericetorum.
Arnica				Carex	
Doronicum					
Bellis	Perennis { fl. pleno. fl. tubuloso.	Calendula	Officinalis. Arvensis. Germanica. Gallica.		
		Filago			
		S.-POLYGAMIA MONOG.			
		Jasione	Montana.		
		Viola	Odorata { fl. pleno. fl. simp. Canina.		

INDEX SYSTEMATICUS.

GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.	GENERA LINN. JUSS.	SPECIES LINN.
M.-TETRANDRIA.		Cucurbita	Pepo monstruosus (N.). Melo pepo { carne alba. carne lutea. carne viridi.	Juniperus	Lycia. Sabina sterilis (B.). Baccata. Distachya.
Betula	Alba. Alnus.	Cucumis	Citrullus. Melo { oblongus teres. rotundus striatus.	Taxus	
Buxus	Sempervirens { major. minor.	Bryonia	Sativa. Dioica.	Ephedra	
Urtica	Urens. Dioica. Morus. Alba { plures in singu- Nigra lis varietates. Rubra	DIOECIA-MONANDRIA.		D.-SYNGENESIA.	
M.-PENTANDRIA.		Najas	Marina.	Ruscus	Aculeatus.
Xanthium	Sarassarium. Spinosum.	D.-DIANDRIA.		POLYGAMIA-MONOECEIA.	
Amaranthus	Blitum.	Vallisneria	Spiralis. Alba.	Veratrum	Album. Lanatum. Mollis. Halepensis. Racemosus. Ovata. Cruciata. Murahis. Officinalis. Rosa. Portulacoides. Hastata. Halimus. Australis. Campestre. Pseudo-platanus.
Theligonum	Cynocrambe.	Salix	Viminalis { alba. nigra. viridis. Vitellina. Babylonica.	Cenchrus	
M.-POLYANDRIA.		D.-TRIANDRIA.		Egilops	
Sagittaria	Sagittifolia.	Phoenix	Dactylifera. Alba.	Valantia	
Poterium	Sanguisorba. { vulgaris. fr. maximo. fr. oblongo. pot. perduro. pot. tenello. glomerata. platyphilla. laciniata. nigra. fastigiata.	Oxyria	Terebinthus. Lentiscus. Vera. Oleracea (B.). Sativa. Lupulus.	Parietaria	
Juglans	Regia { fr. oblongo. pot. perduro. pot. tenello.	Pistacia		Atriplex	
Quercus	Sessiflora (Smith) { glomerata. platyphilla. laciniata. nigra. fastigiata.	Spinacia		Celtis	
	Robur. Esculus.	Cannabis		Acer	
Fagus	Castanea { sativa. sylvestris. Sylvatica.	Humulus		P.-DIOECIA.	
		D.-HEXANDRIA.		Fraxinus	Eschschior. Ornus.
Corylus	Avellana { sylvestris. sativa. fr. compr. fr. ovato. fr. obl. albo. fr. obl. nigro.	Tamnus	Communis. Aspera.	P.-TRIOECIA.	
Platanus	Orientalis. Occidentalis.	Smilax		Ceratonia	Siliqua. Carica { spontanea. sativa.
Pinus	Pinea { nucleo duro. mollis putamine. Sylvestris. Pineaster. Maritima major. Abies. Larix.	Populus	Nigra { communis. pyramidalis. Alba. Tremula.	Ficus	
Cupressus	Semper virens { pyram. ramis rec- tang.	D.-OCTANDRIA.		[CRYPTOGAMIA FILICES.	
M.-SYNGENESIA.		D.-ENNEANDRIA.		Equisetum	Fluviatile. Limosum. Arvense. Sylvaticum. Myemale. Vulgatum.
Momordica	Elaterium.	Mercurialis	Perennis. Annua. Morsus-rane.	Ophioglossum	
Cucurbita	Lagenaria { oblonga. Amphoracea	Hydrocharis		Osmunda	Crispa. Spicans. Regalis. Aquilina. Cretica. Ceterach. Scelopodrium. Trichomanoides. Adiantum nigrum. Ruta muraria. Alternatifolium (Jacq.). Capillus veneris. Vulgare. Lonicitids.
		D.-MONADELPHIA.		Pteris	
		Juniperus	Communis. Oxycedrus.	Asplenium	
				Adiantum	
				Polypodium	

13

FINIS.

4-

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

**This book is under no circumstances to be
taken from the Building**

[illegible]

